

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 16 lawar ayam yang dijual pada warung di wilayah Desa Sidakarya, angka lempeng total dengan nilai terendah ialah sebesar 6×10^3 koloni/g dan tertinggi sebesar 1×10^5 koloni/g.
2. Identifikasi *Escherichia coli* yang dilakukan pada 16 lawar ayam didapatkan hasil 3 sampel lawar ayam (18,75%) positif terkontaminasi *Escherichia coli* dan 13 sampel (81,25%) negatif.
3. Terdapat 12 sampel lawar ayam (75%) yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan 4 sampel lawar ayam (25%) yang memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Standar Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Kriteria Mikrobiologi Pangan Olahan. Selain itu, terdapat 3 sampel lawar ayam (18,75%) yang tidak memenuhi standar dan 13 sampel (81,25%) yang memenuhi standar berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.

B. Saran

1. Kepada masyarakat lebih disarankan untuk membeli lawar ayam yang telah terjamin kebersihannya yang dilihat dari cara pengolahan, cara penyajian, peralatan serta wadah yang digunakan.
2. Kepada pedagang lawar untuk memperhatikan kualitas lawar ayam yang dijual, baik kebersihan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan, cara pengolahan,

serta cara penyajiannya agar sesuai dengan syarat yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan RI tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

3. Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam melakukan pemeriksaan bakteriologis seperti identifikasi bakteri *Staphylococcus aureus* terhadap bahan-bahan dalam pembuatan lawar ayam, khususnya pada warung-warung di wilayah Desa Sidakarya.