

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN DARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ditemukan bakteri kelompok *Enterobacteriaceae* yaitu *Salmonella sp.*(60%), *Shigella sonnei* (20%), dan *Citrobacter freundii* (20%) pada telur asin di Pasar Umum Gianyar.
2. Berdasarkan peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 yang ditetapkan tanggal 28 Oktober 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan, batas maksimum cemaran mikroba dalam telur asin ditetapkan yaitu negatif *Salmonella sp.* hal ini menunjukkan bahwa telur asin di pasar umum gianyar 23 % tidak layak untuk dikonsumsi karena terkontaminasi oleh bakteri *Salmonella sp.* Selain itu telur asin juga terkontaminasi oleh bakteri *Shigella sonnei* dan *Citrobacter freundii* yang merupakan bakteri patogen bagi manusia

#### **B. Saran**

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat untuk lebih berhati-hati dalam memilih telur asin yang akan dikonsumsi. Misalnya dari bau, warna kuning telur, dan kulit telur asin.
2. Sebaiknya pedagang memperhatikan lama penyimpanan telur serta kebersihan tempat penyimpanan telur asin.
3. Bagi peneliti lain diharapkan untuk dapat melakukan penelitian lanjutan terkait dalam mengembangkan metode-metode untuk lebih meningkatkan kualitas telur asin dan penyimpanannya.

4. Bagi pemerintah diharapkan hasil penelitian ini mendorong pemerintah untuk lebih mengawasi kualitas pangan khususnya telur asin yang beredar di masyarakat.