

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

1. Hasil angka kuman tertinggi dari 19 sampel sate babi yang dijual di Kecamatan Gianyar yaitu  $2,60 \times 10^7$  koloni/g dan hasil terendah yaitu  $1,05 \times 10^3$  koloni/g.
2. Dari hasil observasi yang dilakukan didapatkan *personal hygiene* 47,4% dengan kategori kurang dan sanitasi lingkungan 31,6% dengan kategori kurang.
3. Dari 19 sampel sate babi didapatkan 11 (57,9%) yang tidak memenuhi syarat dan 8 (42,1%) yang memenuhi syarat batas cemaran mikroba menurut SNI No. 7388 Tahun 2009 terkait batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan produk olahan daging yaitu jumlah total kuman maksimal adalah  $1 \times 10^5$  koloni/g ( $30^{\circ}\text{C}$ , 72 jam).
4. Jumlah angka kuman sate babi yang tidak memenuhi syarat menurut SNI No. 7388 Tahun 2009 yaitu sebagian besar ditemukan pada *personal hygiene* 47,4% dengan kategori kurang. Untuk sanitasi lingkungan ditemukan sebanyak 31,6% dengan kategori cukup serta 26,3% dengan kategori kurang.

#### B. Saran

1. Kepada pedagang sate babi agar memperhatikan sanitasi lingkungan seperti sate yang belum dibakar diwadahkan pada tempat yang tertutup dan meningkatkan *personal hygiene* yang baik dalam mengolah sate babi seperti sebelum dan sesudah mengolah makanan harus mencuci tangan menggunakan

sabun dan air yang mengalir, selalu menjaga kebersihan kuku, memotong kuku ketika sudah mulai panjang, selalu menjaga kebersihan pakaian, menggunakan celemek, sarung tangan, tutup kepala, serta menggunakan masker dengan benar saat mengolah dan menyajikan sate babi.

2. Kepada peneliti berikutnya agar hasil penelitian ini digunakan sebagai acuan dan dilakukan penelitian lebih lanjut seperti identifikasi bakteri yang ada pada sate babi dan penelitian lainnya.