

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, maka terdapat beberapa kesimpulan yang dapat diambil yaitu:

1. Mengenai skor keamanan pangan pada produksi lumpia di kawasan wisata Pantai Sanur terdapat 1 sampel yang berada pada baik sementara 4 sampel berada pada kategori sedang, 10 sampel berada pada kategori rawan, aman dikonsumsi dan 1 sampel lainnya berada pada kategori rawan, tidak aman dikonsumsi yang menjadi perhatian khusus untuk perbaikan kualitas penanganan produk lumpia ke depannya.
2. Angka lempeng total atau total cemaran mikroba pada lumpia yang di jual di kawasan wisata Pantai Sanur memiliki rata-rata 10.775,31 koloni/gr. Terdapat 3 sampel yang tidak memenuhi standar dengan nilai TPC melebihi  $1 \times 10^4$  koloni/gram. Untuk cemaran *Coliform* pada sampel didapatkan rata-rata MPN *Coliform* 26,67/gram dengan 3 sampel yang tidak memenuhi standar dengan nilai MPN  $> 3$ /gram. Terdapat 1 sampel sampel yang terindikasi positif mengandung *E. coli*.
3. Terdapat perbedaan antara nilai *total plate count* berdasarkan skor keamanan pangan pada lumpia di kawasan wisata Pantai Sanur.

## **B. Saran**

### **1. Bagi dinas dan institusi terkait**

Bagi dinas dan institusi terkait, seperti pihak Kelurahan Sanur, Puskesmas setempat, Dinas Kesehatan, BPOM, Perguruan Tinggi Kesehatan, maupun Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar agar dapat melakukan pengawasan dan memberikan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan terkait pentingnya higiene perorangan, sanitasi makanan, pengolahan makanan yang baik dan benar, dan bahaya pengolahan makanan yang higiene sanitasinya kurang.

### **2. Bagi pedagang**

Pedagang diharapkan dapat meningkatkan perilaku *hygiene* perorangan dalam mengolah makanan dan meningkatkan kualitas sanitasi yang digunakan dalam proses pembuatan sampai distribusi produk lumpia seperti selalu mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun, menggunakan sarung tangan mulai dari produk lumpia tersebut jadi, serta memperhatikan kebersihan wadah atau kotak berjualan yang dibersihkan setiap hari untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang dijual.

### **3. Bagi peneliti selanjutnya**

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai keamanan pangan dengan variabel yang berbeda untuk mengetahui faktor lain yang berhubungan dengan cemaran mikroba total dan *E.coli* dan mikroba patogen lainnya, penelitian dapat dilanjutkan dengan meneliti bumbu lumpia (saus kacang) sebagai salah satu produk yang rentan terkontaminasi selain lumpia itu sendiri, serta dapat memperluas lingkup lokasi penelitian penelitian sehingga lebih menggambarkan kewanaman pangan lumpia yang dijual di kawasan wisata Pantai Sanur Kota Denpasar.