BAB VI
SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Keamanan pangan ditinjau dari mutu mikrobiologis

   Hasil pemeriksaan mikrobiologi pada lawar plek di Desa Ketewel, dengan mendapatkan kisaran total mikroba antara 3,9 x 10^6 CFU/g s/d 3,0 x 10^7CFU/g. emua warung yang ada diatas standar keamanan mikroba dalam SNI sebesar 1 x 10^6CFU/g. Ini menunjukkan bahwa dilihat dari total mikroba sampel lawar plek kurang aman karena melebihi batas maksimum total mikroba pada lawar plek.

2. Keamanan pangan ditinjau dari Mutu gizi

   Kandungan protein dari masing-masing sampel, antara 6,68% sampai 15,25%. Dari hasil yang di uji kadar protein masing-masing warung terdapat perbedaan setiap warung tersebut dapat terjadi karena beberapa faktor seperti berat bahan, campuran dari bahan lainnya dan lamanya proses pengolahan.

3. Skor Keamanan Pangan

   Hasil perhitungan skor keamanan pangan semua katagori warung penjual lawar plek tergolong satu rawan, tetapi aman dikonsumsi dan 4 warung hasilnya rawan, tidak aman dikonsumsi. Standar makanan mikroba skor keamanan pangan yaitu $\geq$ 0,9703 ($\geq$97,03%) s/d < 0,6217 (62,17%).

B. Saran

Dari hasil pembahasan dan kesimpulan penelitian mengenai stadi kasus pengolahan lawar plek di desa ketewel, maka peneliti sarankan kepada pedagang lawar plek di Desa Ketewel lebih memperhatikan hygiene sanitasi dan cara pengolahan lawar yang benar.