

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Karakteristik dari pedagang yang menjual ikan bakar di daerah Wisata Lovina yang tidak menjaga kebersihan rambut, kuku, dan tangan sebanyak 70%, pedagang yang tidak menggunakan APD sebanyak 90%, pedagang yang tidak mencuci tangan sebelum dan setelah pengolahan ikan bakar sebanyak 80%, pedagang yang menyediakan tempat sampah yang terbuka sebanyak 80%, posisi tempat dekat dengan jalan raya sebanyak 50%, dan pedagang yang tidak menyediakan tempat pembuangan limbah padat maupun cair sebanyak 60%.
2. Angka lempeng total pada ikan bakar yang dijual di daerah Wisata Lovina didapatkan nilai ALT tertinggi yaitu sebesar $5,6 \times 10^6$ koloni/g dan nilai ALT terendah yaitu sebesar 5×10^1 koloni/g.
3. Angka lempeng total pada ikan bakar di daerah Wisata Lovina didapatkan sebanyak 36,7% sampel yang tidak memenuhi syarat dan sebanyak 63,3% memenuhi syarat berdasarkan BPOM No 16 Tahun 2016.

B. Saran

1. Kepada Dinas Kesehatan diharapkan dapat melakukan penyuluhan mengenai tempat pengelolaan makanan terhadap ikan bakar yang dijual di daerah Wisata Lovina
2. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian terhadap identifikasi bakteri yang terdapat pada ikan bakar.

3. Kepada konsumen ikan bakar agar lebih memperhatikan kebersihan ikan bakar yang dibeli sehingga tidak menimbulkan masalah kesehatan.
4. Kepada pedagang ikan bakar diharapkan dapat memperhatikan kebersihan perorangan dan sanitasi lingkungan tempat berjualan.