

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan:

1. Nilai angka lempeng total sate babi, yaitu 3 sampel (30%) yang memenuhi syarat dan 7 sampel (70%) yang tidak memenuhi syarat. Dan nilai tertinggi dari 10 sampel yaitu 3×10^7 koloni/gram dan dengan nilai terendah yaitu sebesar $1,04 \times 10^4$ koloni/gram berdasarkan standar pada Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan.
2. Dari 10 sampel sate babi yang dijual di Kawasan Wisata Sangeh Kabupaten Badung Bali terdapat 1 sampel teridentifikasi *Salmonella sp.*
3. Dari hasil observasi *personal hygiene* dan sanitasi pedagang sate babi didapatkan bahwa faktor mencuci tangan merupakan faktor paling berpengaruh terhadap angka kuman dibandingkan dengan faktor yang lainnya.

B. Saran

1. Kepada peneliti berikutnya diharapkan hasil ini digunakan sebagai acuan dan dilakukan penelitian lebih lanjut seperti identifikasi bakteri lainnya yang ada pada sate babi
2. Kepada konsumen disarankan untuk membeli sate babi yang telah terjamin kebersihannya yang dilihat dari *personal hygiene* dan sanitasi pedagang agar tidak dapat menimbulkan masalah kesehatan.
3. Kepada pedagang sate babi agar memperhatikan sanitasi lingkungan seperti sate yang belum dibakar diwadahkan pada tempat 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, dan menggunakan sarung tangan saat mengolah dan menyajikan sate babi.