

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil Penelitian mengenai hubungan Skor keamanan Pangan (SKP) dengan mutu mikrobiologis lawar plek babi di daerah pariwisata Sukawati, Kabupaten Gianyar, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jumlah total mikroba pada lawar plek babi berdasarkan parameter *Total Plate count* (TPC) menunjukkan bahwa seluruh sampel, yaitu 16 sampel (100,0%), tidak memenuhi standar karena melebihi batas ≤ 10.000 CFU/gram.
2. Jumlah *Escherichia coli* pada lawar plek babi menunjukkan bahwa sebanyak 10 sampel (62,5%) memenuhi standar, sedangkan 6 sampel (37,5%) tidak memenuhi standar karena melebihi batas ≤ 10 MPN/gram.
3. Keberadaan *Salmonella* sp. pada lawar plek babi menunjukkan bahwa seluruh sampel, yaitu 16 sampel (100,0%) telah memenuhi standar karena menunjukkan hasil negatif/25 gram.
4. Skor keamanan Pangan (SKP) pada proses pengolahan lawar plek babi menunjukkan bahwa sebagian besar sampel berada pada kategori rawan tetapi aman dikonsumsi, yaitu sebanyak 14 sampel (87,5%). Selain itu, terdapat 1 sampel (6,3%) dalam kategori sedang dan 1 sampel (6,3%) dalam kategori rawan tetapi tidak aman dikonsumsi.
5. Hasil analisis hubungan antara komponen SKP dengan cemaran *Escherichia coli* menunjukkan tidak semua komponen skor keamanan pangan memiliki hubungan yang bermakna dengan cemaran *Escherichia coli*. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa komponen Higiene Pengolah (HGP) memiliki hubungan

yang signifikan dengan cemaran *Escherichia coli* ($p = 0,017$) dan komponen Distribusi dan Penyajian Makanan (DPM) juga memiliki hubungan yang signifikan ($p = 0,005$), karena nilai $p < 0,05$. Sementara itu, komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) ($p = 0,151$), Pengolahan Bahan Makanan (PBM) ($p = 0,072$), serta Skor Keamanan Pangan (SKP) total ($p = 0,157$) tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan cemaran *Escherichia coli* ($p > 0,05$). Hasil pemeriksaan *Salmonella sp.* menunjukkan seluruh sampel negatif, sehingga tidak ditemukan cemaran *Salmonella sp.* pada makanan yang diteliti dan tidak dilakukan analisis hubungan dengan komponen SKP.

6. Berdasarkan hasil pemeriksaan mikrobiologis, lawar plek babi secara keseluruhan belum memenuhi persyaratan keamanan mikrobiologis untuk dikonsumsi karena seluruh sampel tidak memenuhi baku mutu pada parameter Total Plate Count (TPC). Meskipun demikian, sebagian besar sampel (62,5%) telah memenuhi persyaratan pada parameter *Escherichia coli* dan seluruh sampel (100%) menunjukkan hasil negatif terhadap *Salmonella sp.*

B. Saran

Berdasarkan hasil Penelitian, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi pedagang lawar plek babi

Pedagang diharapkan dapat meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi selama proses pengolahan lawar plek babi, terutama pada aspek higiene pengolahan atau penjamah makanan.

2. Bagi pengelola kawasan wisata atau pemerintah setempat

Pengelola kawasan wisata dan pemerintah setempat diharapkan dapat memberikan pembinaan dan pengawasan secara berkala kepada pedagang makanan tradisional, khususnya pedagang lawar plek babi.

3. Bagi institusi kesehatan

Institusi kesehatan, seperti puskesmas atau dinas kesehatan, diharapkan dapat melakukan pemeriksaan dan pemantauan keamanan pangan secara rutin pada makanan siap saji yang dijual di kawasan pariwisata. Selain itu, penyuluhan mengenai praktik higiene sanitasi pangan perlu ditingkatkan agar pedagang lebih memahami risiko cemaran mikrobiologis pada makanan berbahan dasar hewani.

4. Bagi masyarakat atau konsumen

Masyarakat diharapkan lebih selektif dalam memilih makanan, khususnya makanan tradisional berbahan dasar hewani seperti lawar plek babi. Konsumen sebaiknya memperhatikan kebersihan tempat berjualan, cara penyajian makanan, penggunaan alat saji, serta kondisi makanan sebelum dikonsumsi.

5. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti berikutnya dapat menambahkan parameter mikrobiologis lain seperti coliform, *Staphylococcus aureus*, atau bakteri patogen lainnya untuk memberikan gambaran mutu mikrobiologis yang lebih lengkap. Penelitian selanjutnya juga dapat menganalisis faktor-faktor spesifik yang memengaruhi tingginya *Total Plate count* (TPC), seperti lama penyimpanan, suhu penyajian, kualitas air, kebersihan alat, dan perilaku penjamah makanan.