

## BAB 7

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) didapatkan 10 sampel (32,3%) memenuhi syarat dan 21 sampel (67,7%) tidak memenuhi syarat. Jumlah Angka Lempeng Total (ALT) tertinggi sebesar  $9,4 \times 10^6$  CFU/gram dan jumlah ALT terendah sebesar  $1,46 \times 10^4$  CFU/gram.
2. Hasil identifikasi bakteri *Escherichia coli* didapatkan 7 sampel (22,6%) positif dan 24 sampel (77,4%) negatif tercemar bakteri *Escherichia coli*. Hasil uji aglutinasi pada 7 sampel daging sapi positif tercemar bakteri *Escherichia coli* didapatkan ketujuh sampel (100,0%) tercemar *Escherichia coli* non patogen.
3. Hasil identifikasi bakteri *Salmonella sp.* didapatkan 14 sampel (45,2%) positif dan 17 sampel (54,8%) negatif tercemar bakteri *Salmonella sp.*
4. Hasil observasi sanitasi lingkungan didapatkan 12 pedagang (38,7%) kondisi sanitasi lingkungan baik dan 19 pedagang (61,3%) kondisi sanitasi lingkungan kurang baik. Hasil observasi sanitasi peralatan didapatkan 13 pedagang (41,9%) kondisi sanitasi peralatan baik dan 18 pedagang (58,1%) kondisi sanitasi peralatan kurang baik. Hasil observasi higiene pekerja (pedagang) didapatkan 11 pedagang (35,5%) kondisi higiene pekerja baik dan 20 pedagang (65,5%) kondisi higiene pekerja kurang baik.
5. Hasil uji statistika menggunakan uji *fisher's exact* menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara ALT (*p-value* 0,021), *Escherichia coli* (*p-value*

0,026), dan *Salmonella sp.* (*p-value* 0,024) dengan faktor lingkungan, terdapat hubungan ALT (*p-value* 0,006), *Escherichia coli* (*p-value* 0,025), dan *Salmonella sp.* (*p-value* 0,009) dengan faktor peralatan, serta terdapat hubungan ALT (*p-value* 0,013), *Escherichia coli* (*p-value* 0,033), dan *Salmonella sp.* (*p-value* 0,007) dengan faktor pekerja pada daging sapi yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar.

## 7.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis data dan kesimpulan penelitian di atas, dapat disampaikan beberapa saran yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan, diharapkan untuk melakukan pemeriksaan kualitas daging dan penyuluhan mengenai sanitasi dan *personal hygiene* di Pasar Tradisional Kota Denpasar sehingga menekan tingkat cemaran bakteri pada daging sapi yang dijual.
2. Bagi pedagang, disarankan untuk lebih memerhatikan sanitasi dan *personal hygiene* sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional sehingga kualitas daging sapi yang dijual memenuhi persyaratan.
3. Bagi masyarakat, disarankan agar lebih selektif dalam memilih dan membeli daging sapi yang akan dikonsumsi dengan memperhatikan kebersihan tempat pedagang, peralatan yang digunakan, serta kebersihan pedagang tersebut.
4. Bagi peneliti selanjutnya, dapat dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan pertumbuhan bakteri lain penyebab cemaran bakteri pada daging sapi serta faktor cemaran yang memengaruhi.