

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil pengujian TPC pada ikan asap didapatkan rata – rata sebesar 5,49 log Cfu/gr dari total 17 sampel yang diuji dimana hal ini tidak sesuai dengan syarat SNI 2725 (2013) tentang mutu ikan asap. Cemaran bakteri *Escherichia coli* sebanyak 13 (76%) sampel ikan asap positif adanya bakteri *Escherichia coli* lebih tinggi dibandingkan cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* sebanyak 10 (59%) sampel yang positif adanya bakteri *Staphylococcus aureus*. Dan sebanyak 14 (82%) sampel ikan asap menunjukkan positif formalin.
2. Terdapat hubungan yang nyata ( $P < 0,05$ ) antara sanitasi dan higiene pedagang ikan asap dengan total bakteri, adanya kandungan bakteri *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus* pada ikan asap di pasar tradisional Kecamatan Krembangan Kota Surabaya yang disebabkan oleh kurang baiknya penerapan sanitasi higiene pedagang.
3. Kondisi buruk higiene pedagang ikan asap pari lebih rendah sebanyak (60%) dibandingkan dengan pedagang ikan asap tongkol sebanyak (83,3%). Kondisi buruknya sanitasi penyajian pedagang ikan asap pari lebih rendah sebanyak (60%) dibandingkan dengan pedagang ikan asap tongkol sebanyak (66,7%). Kondisi buruknya sanitasi sarana penjaja pedagang ikan asap pari lebih tinggi sebanyak (80%) dibandingkan dengan pedagang ikan asap tongkol sebanyak (58,3%).

#### **B. Saran**

Perlu dilakukannya penyuluhan terkait praktik sanitasi higiene pada para pedagang serta konsumen yang ada di pasar – pasar tradisional untuk bisa meminimalisir kontaminasi pada produk yang diujikan, serta perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai keamanan pangan pada ikan asap yang diujikan pedagang di Kecamatan lain dengan jenis ikan yang berbeda yang beredar di Kota Surabaya.