

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Penerapan serta pengetahuan higiene dan sanitasi pedagang pecel kaki lima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya masih belum optimal. Penerapan higiene personal menunjukkan 46% pedagang (6 dari 13 pedagang) termasuk kategori buruk. Penerapan sanitasi peralatan menunjukkan 46% pedagang (6 dari 13 pedagang) termasuk kategori buruk. Penerapan sanitasi penyajian menunjukkan 77% pedagang (10 dari 13 pedagang) termasuk kategori cukup. Penerapan sanitasi sarana dan lingkungan menunjukkan 85% pedagang (11 dari 13 pedagang) termasuk kategori buruk. Pengetahuan higiene personal 85% pedagang (11 dari 13 pedagang) termasuk kategori cukup. Pengetahuan sanitasi pangan 54% pedagang (7 dari 13 pedagang) termasuk kategori cukup.
2. Tingkat cemaran mikrobiologis bumbu pecel yang dijual oleh pedagang pecel kaki lima di Kecamatan Gubeng Kota Surabaya berdasarkan SNI 7388:2009 menunjukkan bahwa 77% sampel tercemar *Escherichia coli*, dengan cemaran tertinggi >1100 MPN/g. Sebanyak 85% melebihi batas maksimum nilai *Total Plate Count* dengan nilai tertinggi $1,1 \times 10^7$ CFU/g. Seluruh sampel (100%) tidak tercemar *Staphylococcus aureus* (<10 CFU/g).
3. Penerapan higiene personal, sanitasi peralatan, sanitasi penyajian, serta sanitasi sarana dan lingkungan berhubungan signifikan dengan tingkat cemaran *Escherichia coli*. Hubungan terkuat terdapat pada penerapan higiene personal ($r = -0,859$; $p < 0,001$). Pengetahuan sanitasi pangan berhubungan signifikan dengan tingkat cemaran *Escherichia coli* ($r = -0,587$; $p = 0,035$), sedangkan pengetahuan higiene personal tidak berhubungan signifikan ($r = 0,155$; $p = 0,613$). Penerapan dan pengetahuan higiene dan sanitasi pangan tidak berhubungan signifikan dengan *Total Plate Count* ($p > 0,05$). Hubungan penerapan dan pengetahuan higiene dan sanitasi pangan dengan tingkat cemaran *Staphylococcus aureus* tidak dapat terdeteksi secara statistik karena seluruh sampel menunjukkan hasil yang homogen (<10 CFU/g).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, adapun saran sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya disarankan menambahkan variabel kualitas bahan baku, kualitas air, sanitasi alat giling, kondisi penyimpanan, lama penyimpanan, dan suhu penyimpanan untuk mengidentifikasi faktor lain yang berpotensi memengaruhi cemaran mikrobiologis bumbu pecel.
2. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan media atau metode pengujian alternatif yang lebih sesuai untuk pengujian *Staphylococcus aureus*, sehingga dapat memperoleh hasil yang lebih representatif.