

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan total rata-ran pH pada telur gulung berkisar 7,95-8,60. Koloni bakteri telur gulung berkisar 5,00-33,87 CFU/g dan total *E.coli* rata-ran pada telur gulung berkisar 1,10-29,60 CFU/g. Hasil tersebut melebihi batas maksimum yang ditentukan SNI 7388:2009. Keberadaan bakteri dan *E coli* pada jajanan telur gulung yang melebihi ambang batas mengidentifikasi masih rendahnya tingkat sanitasi dan higienis pada produksi telur gulung oleh ke empat produsen di Kelurahan Gunung Pangilun, Kecamatan Padang Utara Kota Padang

5.2. Saran

Penjual telur gulung sebaiknya lebih memperhatikan praktik sanitasi dan higienis dalam produksi telur gulung. Ini terkait dengan kebersihan alat dan bahan yang digunakan, serta lokasi pembuatan dan penjualan serta kebersihan personal produsen. Konsumen sebaiknya sebelum membeli telur gulung terlebih dahulu perlu mempertimbangkan kebersihan area sekitar penjualan telur gulung, kebersihan alat yang digunakan dan juga kebersihan personal penjual.