

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil survey yang dilakukan, 2 dari 5 penjual sala lauak tidak memakai etalase untuk mereka berjualan. Sala lauak yang menggunakan etalase mempunyai mutu yang lebih baik karena pencemaran terhadap sala lauak akan tidak sebanyak sala lauak yang tidak menggunakan etalase, meskipun pada penelitian ini cemaran timbal yang paling tinggi didapat pada sala yang menggunakan etalase, namun dari segi organoleptik sala lauak didalam etalase lebih disukai oleh para panelis. Pengambilan 5 sampel sala lauak ini dengan dilakukan dengan melihat banyaknya lalu lalang kendaraan yang berada pada lokasi tersebut.
2. Pengujian mutu sala lauak menunjukkan nilai kadar air berada direntang 38,68-54,67%, kadar abu 1,14-1,78%, kadar protein 3,83-5,44%, kadar lemak 8,36-12,08%, kadar karbohidrat 35,22- 47,03%, kekerasan 1,4-2,15 N/cm<sup>2</sup>, angka lempeng total  $3,6 \times 10^3$ - $7,8 \times 10^3$ , warna 27,29-35,84 °Hue, timbal 0,14-0,29 mg/kg, asam lemak bebas 0,23-0,34%. Uji organoleptik menunjukkan sala lauak yang paling disukai adalah sala lauak pada sampel E.
3. Dari hasil uji timbal dan uji asam lemak bebas, kandungan timbal tertinggi didapatkan pada sampel C dengan rata-rata kadar timbal yaitu 0,29 mg/kg, hasil ini menunjukkan bahwa kadar timbal pada sampel C melewati batasan yang ditetapkan oleh SNI yaitu sebesar <0,25 mg/kg. Kadar asam lemak tertinggi juga didapatkan pada sampel C dengan rata-rata kadar asam lemak bebas yaitu 0,34%, hasil ini juga melewati batasan yang ditetapkan SNI yaitu sebesar <0,3%. Pada uji angka l empeng total didapatkan hasil untuk sampel C ini yaitu  $7,6 \times 10^3$  tetapi ini masih berada pada batas aman untuk dikonsumsi. Pada saat dilakuan survey lokasi penjual sala lauak sampel C ini berada pada titik yang cukup ramai dilalui kendaraan, karena posisinya dekat dengan pintu masuk objek wisata.

4. Berdasarkan hasil analisis keseluruhan, sala lauak aman untuk dikonsumsi namun pada sampel C memiliki nilai rata-rata kadar timbal dan rata-rata kadar asam lemak yang tinggi sehingga tidak aman untuk dikonsumsi.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan untuk penjual sala lauak sebaiknya menggunakan etalase pada saat berjualan dan untuk peneliti sebaiknya melakukan penelitian dengan uji lainnya terhadap bahan sala lauak.

