

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada pedagang mie ayam-bakso yang berjualan di Kelurahan Penggilingan, Cakung, Jakarta Timur mengenai *hygiene* sanitasi makanan dan pemeriksaan jumlah kontaminasi bakteri *Coliform* pada sambal cabai yang digunakan sebagai pelengkap makanan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penelitian mengenai prinsip *hygiene* sanitasi makanan yang terdiri dari praktik pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, sanitasi alat, pengangkutan makanan dan penyajian pada pedagang mie ayam-bakso sudah memenuhi syarat kesehatan.
2. Berdasarkan penelitian mengenai prinsip *hygiene* penjamah pada pedagang mie ayam-bakso tidak memenuhi syarat kesehatan.
3. Berdasarkan uji mikrobiologi MPN terhadap sambal cabai yang diujikan oleh pedagang Mie Ayam-Bakso didapatkan bahwa dari 32 sambal cabai yang diperiksa seluruhnya terkontaminasi bakteri *Coliform* dengan 23 diantaranya terkontaminasi dalam jumlah di atas ambang yang diizinkan (total *Coliform* $>1 \times 10^2$ koloni/gram) dan tidak sesuai dengan ketentuan menurut BPOM 2009 ($\leq 1 \times 10^2$ koloni/gram) sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian besar sambal tercemar bakteri patogen dan tidak layak untuk dikonsumsi sebagai pelengkap makanan.

V.2 Saran

1. Bagi pedagang mie ayam-bakso

Bagi pedagang disarankan untuk meningkatkan kebersihan dalam menangani makanan. Khususnya menjaga kebersihan diri dalam mengolah makanan

seperti memotong kuku agar tetap bersih dan pendek, mengenakan celemek atau pakaian yang bersih saat mengolah maupun menyajikan makanan. Pedagang juga dihimbau agar tidak mengolah makanan saat sedang sakit dan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan serta tidak merokok pada saat sebelum atau selama mengolah makanan.

2. Bagi Masyarakat

Kepada masyarakat sekitar disarankan untuk lebih memperhatikan kebersihan dari penjamah makanan guna menghindari risiko terjangkitnya penyakit akibat makanan.

3. Bagi Dinas Kesehatan

Bagi Dinas Kesehatan terkait dihimbau untuk mendukung dengan cara melakukan penyuluhan kepada para pedagang agar kebersihan dan keamanan makanan lebih ditingkatkan sehingga meminimalisir kontaminasi dan berkembangnya bakteri dalam makanan yang dapat berakibat masalah kesehatan yang diakibatkan oleh praktik prinsip *hygiene* sanitasi yang kurang baik.

4. Bagi Peneliti lain

Bagi peneliti lain dihimbau untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor lain yang mempengaruhi kontaminasi *Coliform* dalam ambang diatas limit dan bakteri patogen yang dapat mencemari sambal sebagai pelengkap makanan.