

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Hygiene sanitasi makanan pada 10 kantin di Universitas Islam XXX Sumatera Utara tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dilihat dari kriteria makanan jadi dengan komponen makanan disajikan dalam keadaan tidak tertutup.
- b. Personal Hygiene Penjamah makanan pada 10 penjamah makanan di kantin Universitas Islam XXX Sumatera Utara tidak memenuhi syarat personal hygiene penjamah dilihat dari pengelola makanan tidak menutup kepala dan tidak memakai pakaian kerja.
- c. Sampel air minum di tiap kantin pada 10 kantin di Universitas Islam XXX Sumatera Utara tidak memenuhi syarat kualitas air minum mengandung *Escherichia Coli* dengan jumlah koloni paling rendah yaitu 4 CFU/100 ml dan paling tinggi yaitu 28 CFU/100 ml sesuai Permenkes RI No. 492/MENKES/Per/IV/2010 tidak memenuhi syarat kualitas air minum.
- d. Korelasi antara *Escherichia Coli* dengan personal hygiene penjamah makanan dan sanitasi makanan didapatkan personal penjamah memiliki korelasi atau hubungan terhadap kandungan *E.Coli* dilihat dari nilai signifikansi 0,017 atau  $<0,05$  dan memiliki hubungan yang kuat dilihat dari nilai koefisien 0,75. Pada sanitasi peralatan tidak memiliki korelasi atau tidak ada hubungan terhadap kandungan *E.Coli* dilihat dari nilai signifikansi 0,056 atau  $>0,05$  dan memiliki hubungan yang kuat dilihat dari nilai koefisien 0,62. Pada sanitasi makanan jadi tidak memiliki korelasi atau tidak ada hubungan terhadap kandungan *E.Coli* dilihat dari nilai signifikansi 0,74 atau  $>0,05$  dan memiliki hubungan yang sangat lemah dilihat dari nilai koefisien -0,11. Pada sanitasi pewadahan tidak memiliki korelasi atau tidak ada hubungan terhadap kandungan *E.Coli* dilihat dari

nilai signifikansi 0,53 atau  $>0,05$  dan memiliki hubungan yang sangat lemah dilihat dari nilai koefisien 0,22.

- e. Persepsi terhadap 300 mahasiswa Universitas Islam Sumatera Utara terkait pengetahuan, sikap, dan tindakan mahasiswa mengenai sanitasi makanan, penjamah makanan ataupun alasan mereka memilih kantin tersebut yang dimana tiap kantin diambil sebanyak 30 mahasiswa per kantin dimana sebanyak 10 kantin diketahui bahwa mahasiswa memiliki pengetahuan yang baik dengan nilai rata-rata keseluruhan yaitu 260,6%, dengan sikap mahasiswa memilih makanan yang enak, makanan yang murah, harga terjangkau serta penjamah yang bersih dan sehat, lalu dengan tindakan mahasiswa yang memilih kantin yang lokasinya strategis, Kantinnya bersih, Kantinnya ramai, Makanannya enak, Harganya terjangkau, Makanannya menarik, Penjamahnya ramah, Penjamahnya bersih, Penjamahnya sehat (tidak batuk atau menderita penyakit), dan Penyajian makanannya baik (tidak terdapat kotoran atau serangga).

## 5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dijabarkan, saran saya yang dapat saya berikan ialah sebagai berikut:

- a. Kepada dinas kesehatan kota medan diharapkan bisa membuat program inspeksi terhadap kantin-kantin yang ada di sekolah ataupun universitas serta membuat penyuluhan serta pelatihan terhadap penjamah kantin sehingga menciptakan pengetahuan dan sikap yang lebih baik terhadap penjamah maupun kantin tersebut.
- b. Kepada universitas islam xxx sumatera utara sekiranya dapat melakukan evaluasi atas terdapatnya kandungan *Escherichia Coli* pada semua kantin di universitas tersebut baik dari segi sumber air minum, kebersihan peralatan ataupun kurangnya perilaku penjamah kantin yang kurang baik, kesehatan penjamah kantin tersebut, ataupun sarana fasilitas

kantin yang kurang untuk disediakan sebagai dukungan terciptanya lingkungan ataupun kebersihan diri baik imun ataupun iman.

- c. Kepada mahasiswa universitas islam xxx sumatera utara untuk lebih memilih kantin dengan penjamah yang baik, baik dari kebersihan diri, bersih dalam mengolah makanan, ataupun bersih kantinnya.

