

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat diambil kesimpulan penelitian tentang hubungan antara *hygiene* sanitasi dengan keberadaan *coliform* pada industri rumahan tahu di Kecamatan Siantar Kabupaten Simalungun yaitu sebagai berikut:

1. Ditemukan setengah dari industri rumahan tahu memiliki sanitasi tempat penyimpanan yang kurang baik, sementara untuk sanitasi bahan makanan tergolong baik. Pada sanitasi tempat pengolahan masih kurang baik, sedangkan untuk sanitasi proses angkut tergolong baik. Dan untuk sanitasi penyajian masih tergolong kurang baik.
2. Hasil keberadaan *coliform* pada industri rumahan tahu di Kecamatan Siantar Kabupaten Simalungun tergolong dalam kategori memenuhi syarat.
3. Analisis terhadap hubungan diketahui bahwa adanya hubungan antara sanitasi tempat penyimpanan dengan keberadaan *coliform* (p value $0,001 < 0,05$). Adanya hubungan antara sanitasi tempat pengolahan dengan keberadaan *coliform* (p value $0,004 < 0,05$). Adanya hubungan antara sanitasi proses angkut dengan keberadaan *coliform* (p value $0,000 < 0,05$). Adanya hubungan antara sanitasi penyajian dengan keberadaan *coliform* (p value $0,029 < 0,05$). Sementara itu tidak ada hubungan antara sanitasi bahan makanan dengan keberadaan *coliform* (p value $1,000 > 0,05$).

5.2 Saran

1. Diharapkan kepada Dinas Kesehatan dapat mengedukasi tentang *hygiene* sanitasi pada industri rumahan tahu di Kecamatan Siantar Kabupaten Simalungun. Melakukan penyuluhan mengenai pentingnya *hygiene* sanitasi di industri rumahan tahu.
2. Diharapkan kepada Dinas Perindustrian dan Perdagangan dalam melakukan monitoring dan evaluasi terhadap industri rumahan tahu, apabila dalam proses pengolahan tahu tidak memenuhi syarat maka akan mencabut izin usaha.
3. Kepada produsen tahu dan para penjamah makanan diimbau untuk lebih menjaga kebersihan peralatan pembuatan tahu dalam pengolahan tahu dari awal hingga jadi produk akhir. Memperhatikan dan meningkatkan kepedulian terhadap *hygiene* sanitasi yang baik meliputi sanitasi tempat penyimpanan, sanitasi bahan makanan, sanitasi tempat pengolahan, sanitasi proses angkut dan sanitasi penyajian.