

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan pada pedagang mengenai Hygiene sanitasi makanan dan kandungan bakteri *Escherichia Coli* dalam air minum di warung makan Pasar Horas, Kota Pematang Siantar, Sebagai berikut:

1. Diketahui hasil hygiene sanitasi makanan di warung makan Pasar Horas, Kota Pematang Siantar, menurut Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003.
 - a. Kebersihan peralatan pada 22 pedagang warung makan di Pasar Horas yang memiliki peralatan dengan kategori memenuhi syarat sebanyak 9 (40,9%) dan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 13 (59,1%).
 - b. Pengolahan makanan pada 22 pedagang warung makan di Pasar Horas yang mengolah makanan dengan kategori memenuhi syarat sebanyak 15 (68,2%) dan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 7 (31,8%).
 - c. Lokasi pada 22 pedagang warung makan di Pasar Horas yang memiliki lokasi penjualan dengan kategori memenuhi syarat sebanyak 9 (40,9%) dan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 13 (59,1%).
 - d. Penyimpanan makanan pada 22 pedagang warung makan di Pasar Horas yang memiliki penyimpanan makanan dengan kategori memenuhi syarat sebanyak 9 (40,9%) dan kategori tidak memenuhi syarat sebanyak 13 (59,1%).
2. Kandungan *Escherichia Coli* pada pemeriksaan air minum hasil laboratorium menunjukkan bahwa 22 sampel yang diuji pada penelitian ini terdapat 10 sampel Positif bakteri E.Coli (tidak memenuhi syarat standar baku mutu air minum). Kemudian sisa 12 sampel negative mengandung bakteri E.Coli (memenuhi syarat standar baku mutu air minum). Sampel yang tidak memenuhi syarat mengandung total E.Coli sebesar 1-21 CFU/100 ml dan sampel yang memenuhi syarat mengandung total E.Coli 0 CFU/100 ml.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Peneliti

1. Direkomendasikan agar peneliti di masa depan menempatkan lokasi penelitian mereka lebih luas dari sebelumnya.
2. Analisis di masa depan didorong untuk melakukan uji bivariat untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi penyebab pencemaran makanan dan minuman.

5.2.2 Bagi Akademik

Disarankan kepada Instansi Pendidikan Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, jurusan kesehatan masyarakat. penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya

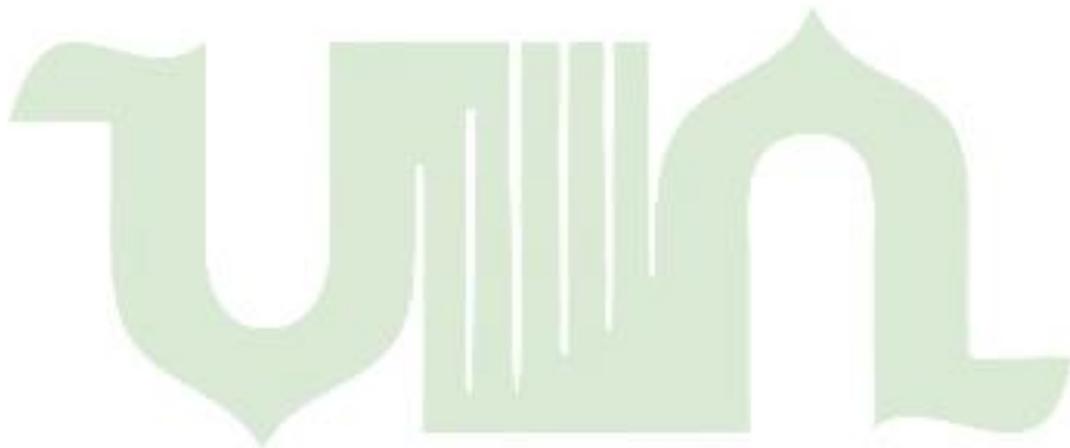
5.2.3 Bagi Pedagang

1. Menjaga kebersihan alat dan perlengkapan
2. Berkonsentrasi pada pengolahan makanan bagi pelanggan.
3. Pedagang memilih lokasi yang jauh dari sumber polusi.
4. Menjaga kebersihan tempat penyimpanan makanan.

5.2.4 Bagi Instansi Kesehatan

1. Kepada Instansi Kesehatan Kota Pematang Siantar diharapkan bisa membuat program inspeksi terhadap warung makan yang berada di Pasar Horas. Serta membuat penyuluhan dan pelatihan terhadap penjamah sehingga menciptakan pengetahuan dan sikap yang lebih baik terhadap penjamah tersebut.
2. Melakukan evaluasi terkait keberadaan *Escherichia Coli* pada semua pedagang warung makan tersebut mencakup berbagai aspek,

termasuk sumber air minum yang digunakan, kebersihan peralatan, serta perilaku penjamah makanan yang kurang memadai. Selain itu, evaluasi juga perlu mempertimbangkan kondisi kesehatan penjamah, serta ketersediaan sarana dan fasilitas di warung makan yang mungkin kurang mendukung terciptanya lingkungan yang bersih dan sehat, baik dari segi kebersihan fisik maupun spiritual.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN