

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

“Gambaran Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan serta Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Olahan Minuman di Kantin Sekolah Dasar Negeri Buntu Pane Kabupaten Asahan” merupakan simpulan yang peneliti peroleh berdasarkan hasil temuan dan penelitian yang telah dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan Juni 2024.:

1. Berdasarkan penelitian tentang higiene penjamah makanan yang dilakukan di 21 kantin, sebanyak 90,5 persen masyarakat tidak mencuci tangan sebelum menyentuh makanan dan sebanyak 42,9 persen tidak menjaga kebersihan tangan, kuku, dan rambut dengan baik.
2. Berdasarkan penelitian tentang higiene peralatan yang dilakukan di 21 kantin dan didukung dengan tidak menggunakan kembali peralatan yang hanya dipakai satu kali. Peralatan yang sudah dipakai dibersihkan dengan air bersih (61,9%).
3. Pada penelitian terhadap 21 responden tentang higiene air bersih, bahan makanan dan minuman, serta penyajian, didapatkan bahwa (100%) mengambil makanan dalam keadaan diam tanpa menggunakan penjepit, sarung tangan khusus makanan, atau alat sejenis lainnya, dan (61,9%) makanan yang dihidangkan masih dalam keadaan tidak tertutup.

4. Berdasarkan penelitian yang dilakukan kepada 21 responden pada hygiene sarana pedagang didapatkan (71.4%) tidak tersedianya tempat cuci tangan. Namun (100%) sudah tersedia tempat sampah dan konstruksi penjaja mudah dibersihkan.
5. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada 21 kantin Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Buntu Pane Asahan terdapat 5 kantin yang mengandung bakteri *E.coli* dengan kadar terendah 51 CFU/100 mL dan kadar tertinggi 150 CFU/100 mL.

5.2 Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan

Disarankan kepada pihak Dinas Kesehatan agar lebih meningkatkan cakupan inspeksi kesehatan lingkungan terhadap jajanan di Sekolah Dasar dan melakukan penyuluhan terhadap pedagang dan anak SD.

2. Bagi Sekolah

Disarankan kepada siswa sekolah dasar agar dapat bekerja sama dengan para pedagang untuk menjaga tingkat kesehatan sekolah dengan cara mensosialisasikan tentang hygiene sanitasi yang layak diperjual belikan oleh pedagang.

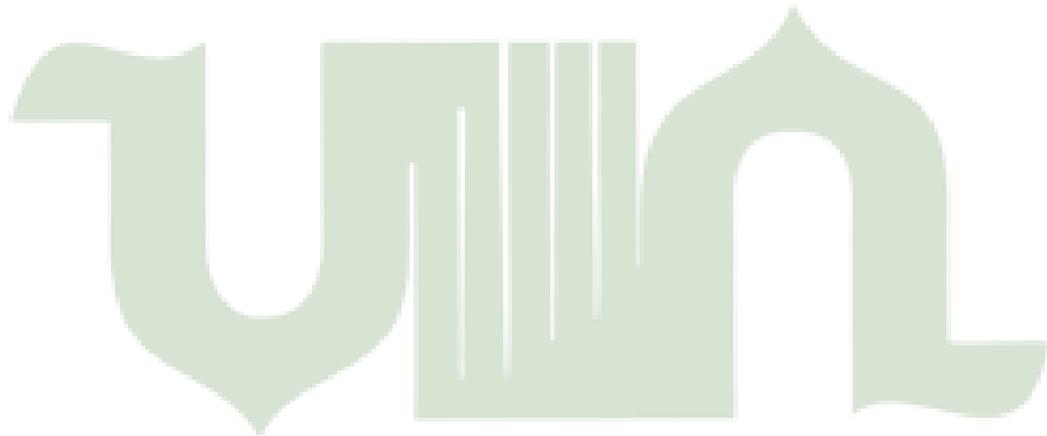
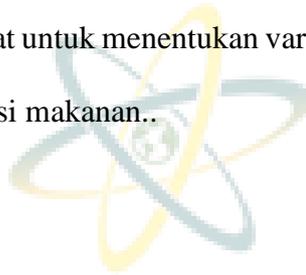
3. Bagi Pedagang

Pedagang diharapkan agar lebih memperhatikan kebersihan diri sebelum mengolah makanan/minuman untuk sampai kekonsumen. menjaga

perlengkapan alat yang digunakan, mencuci tangan sebelum dan sesudah menyajikan makanan agar terhindar dari penyakit yang tidak diinginkan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Agar dapat menyediakan data untuk penelitian selanjutnya tentang kebersihan dan sanitasi makanan jalanan, peneliti tambahan harus melakukan uji bivariat untuk menentukan variabel mana yang memengaruhi penyebab kontaminasi makanan..



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN