

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Dari 30 sampel terdapat 11 warung makan yang dinyatakan tidak memenuhi syarat atau terdapat *e.coli* pada alat makan di warung makan tersebut.
2. Perilaku penjamah makanan pada Kelurahan Pasar Pagi dikategori baik sebanyak 25 responden (83,3%) dan kategori kurang baik sebanyak 5 responden (16,7%)
3. Proses pencucian alat makan pada warung makan di Kelurahan Pasar Pagi yang dikategorikan baik sebanyak 25 responden (83,3%) dan kategori tidak baik sebanyak 5 responden (16,7%)
4. Diketahui bahwa terdapat hubungan antara perilaku penjamah makanan dan cara pencucian alat makan terhadap keberadaan angka kuman *e.coli* pada warung makan di Kelurahan Pasar Pagi

#### **B. Saran**

1. Bagi warung makan, diharapkan dapat memperbaiki proses pencucian alat makan dengan cara menggunakan air yang bersih dan sabun (deterjen) untuk mencuci peralatan makan.
2. Bagi penjamah makanan, diharapkan agar memerhatikan personal higiene nya dalam mengelola dan menangani makanan seperti menggunakan apron (celemek) dan sarung tangan, selalu memelihara kebersihan kuku, memakai

masker jika sedang menderita penyakit menular (flu), selalu mencuci tangan saat sebelum dan setelah menangani makanan, tidak sambil mengunyah makanan dan tidak menggaruk anggota tubuh saat sedang mengelola makanan serta tidak memakai perhiasan seperti cincin untuk mencegah cemaran fisik.

3. Bagi puskesmas, diharapkan dapat melakukan kegiatan penyuluhan atau sosialisasi mengenai tindakan sanitasi dan hygiene.
4. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan mampu mengembangkan penelitian lain mengenai penjamah makanan atau cara pencucian alat makan dengan variabel yang berbeda agar dapat mengembangkan penelitian dimasa yang akan mendatang.