

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian “ Identifikasi bakteri *fecal coliform* pada air rendaman tahu pedagang pasar Baqa Samarinda Seberang”. Diperoleh hasil bahwa air yang digunakan oleh 5 pedagang tahu yang berjualan di Pasar Baqa Samarinda Seberang tidak memenuhi syarat yang telah ditetapkan Menurut Permenkes,RI No.416/MENKES/PER/1X/1990.

B. Saran

1. Kepada Pedagang.

Peneliti memberikan informasi kepada pedagang tentang penting menjaga *hygiene* sanitasi. Menyarankan untuk mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan dan menggunakan sarung tangan plastik saat pengemasan berlangsung untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

2. Kepada Masyarakat.

Saat ingin mengkonsumsi tahu sebaiknya masyarakat yang terbiasa mengkonsumsi tahu secara langsung atau mentah, sebaiknya mengurangi atau menghilangkan kebiasaan tersebut untuk mencegah timbulnya penyakit.

3. Kepada Dinas Kesehatan Samarinda.

Hendaknya melakukan pengawasan dan pembinaan kepada pedagang dan pembuat tahu untuk meningkatkan *hygiene* sanitasi dalam proses pembuatan

ataupun pengemasan tahu. Agar tidak menimbulkan kontaminasi yang dapat membahayakan konsumen.