

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan kajian dan pembahasan mengenai kondisi lingkungan fisik dan keberadaan E.coli pada restoran yang berada di Puskesmas Sidomulyo Samarinda pada masa pandemi Covid-19, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sebagian besar suhu ruang makan, dapur dan tempat penyimpanan makanan jadi pada seluruh rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo sudah memenuhi standar suhu rumah makan dengan presentase masing-masing secara berturut-turut sebesar 63%, 83%, dan 73% sedangkan untuk indikator tempat penyimpanan bahan makan belum memenuhi standar suhu rumah makan dengan presentase sebesar 60%.
2. Sebagian besar kelembaban ruang makan, dapur, tempat penyimpanan makanan jadi dan tempat penyimpanan bahan makanan pada seluruh rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo sudah memenuhi standar kelembaban rumah makan dengan presentase masing-masing secara berturut-turut sebesar 53%, 67%, 73% dan 93%.
3. Sebagian besar pencahayaan ruang makan, dapur, tempat penyimpanan makanan jadi dan tempat penyimpanan bahan makan pada seluruh rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo sudah memenuhi standar

pencahayaan rumah makan dengan presentase masing-masing secara berturut-turut sebesar 90%, 100%, 97%, dan 77%.

4. Hasil pemeriksaan sampel pada 30 rumah makan diambil dari makanan yang paling laku di jual, rumah makan semuanya Negatif atau 0 CFU/gr *Escherichia Coli* sebanyak 100%.
5. Sebagian besar suhu ruangan dan kelembaban ruangan, pada seluruh rumah makan Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo belum memenuhi standar protokol kesehatan rumah makan dengan presentase masing-masing secara berturut-turut sebesar 67% dan 97%. sedangkan untuk kriteria pencahayaan ruangan sudah memenuhi standar protokol kesehatan rumah makan dengan presentase sebesar 93%.

B. Saran

1. Bagi Rumah Makan/Restoran

Pemilik restoran/rumah makan mengharapkan perhatian terhadap suhu penyimpanan makanan, agar makanan yang disimpan tidak rusak atau terkontaminasi oleh patogen, salah satunya adalah bakteri *Escherichia Coli*

2. Bagi Dinas Kesehatan dan Puskesmas

Diharapkan dinas kesehatan setempat melakukan konsultasi dan pelatihan terkait kebersihan rumah makan diberbagai wilayah kerja melalui kegiatan Puskesmas. Selain itu, dapat membuat peraturan yang lebih ketat terkait sanitasi rumah makan dan diharapkan untuk melakukan

pengawasan terhadap rumah makan terkait sanitasi rumah makan secara rutin dan berkala.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk menggunakan jenis desain dan variabel penelitian yang berbeda untuk melakukan penelitian yang lebih lama guna mempelajari lebih lanjut tentang faktor-faktor lain yang mungkin berhubungan dengan keberadaan *E. coli* pada makanan restoran, seperti apakah suhu >4 atau 6,65 dikaitkan dengan keberadaan *E. coli* dalam makanan restoran, apakah kelembaban lebih rendah dari 80% - 90% akan mempengaruhi keberadaan *Escherichia coli* dalam makanan, apakah cahaya di bawah 100 lux (10 fc) akan mempengaruhi keberadaan *Escherichia coli* dalam makanan, harap dicatat bahwa lingkungan fisik dapat mempengaruhi *Escherichia coli* dalam makanan. Kondisi restoran lain yang ada.