

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian tentang hygiene sanitasi dan analisis mikroba pada kecap manis di lingkungan UNG, dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hygiene sanitasi, ditinjau dari cara pemilihan kecap sudah memenuhi syarat kesehatan karena dari 10 kantin 9 kantin memperoleh kecap dari pasar, 6 kantin menggunakan kecap dalam kemasan botol dan 9 kantin menggunakan kecap yang berlabel BPOM. Ditinjau dari penyimpanan, belum memenuhi syarat kesehatan karena dari 10 kantin terdapat 8 kantin yang botol kecap isi ulangnya disimpan dalam keadaan tidak tertutup, dan dari 10 kantin terdapat 9 kantin yang lokasi kantinnya berdekatan dengan saluran pembuangan air limbah. Ditinjau penyajian, belum memenuhi syarat kesehatan, karena dari 10 kantin terdapat 8 kantin yang tidak menutup botol kecap isi ulang pada saat disajikan di atas meja dan seluruh kantin terdapat vector lalat.
2. Jenis mikroba yang mencemari kecap pada Kantin A,B,C,G,H,I dan J tersebut adalah *Coliform* dan Kapang sesuai dengan SNI No. 7388:2009.

5.2 Saran

1. Bagi pengelola kantin :
 - a. Agar selalu menutup botol kecap setelah selesai digunakan.
 - b. Agar selalu mencuci botol kecap dengan air mengalir.
 - c. Agar menyimpan kecap pada tempat yang tertutup sehingga tidak dapat diganggu serangga dan tidak menjadi tempat bagi pertumbuhan mikroba.

- d. Agar memperhatikan label BPOM pada kemasan kecap.
2. Bagi penjamah makanan :
 - a. Agar menjaga hygiene dan kebersihan dapur.
 - b. Agar menyimpan makanan secara tepat.
 3. Bagi konsumen agar lebih teliti sebelum mengkonsumsi kecap pada botol isi ulang, terutama perubahan fisik pada kecap tersebut.