

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis data yang telah dibahas pada bab sebelumnya maka dapat disimpulkan yaitu sebagai berikut :

5.1.1 Personal hygiene penjamah makanan berdasarkan jenis kelamin dari 10 orang penjamah makanan 7 orang tidak memenuhi syarat yaitu 1 orang laki-laki (14,3%) dan 6 orang perempuan (85,7%) serta 3 orang perempuan (100%) memenuhi syarat. Sedangkan personal hygiene penjamah makanan berdasarkan umur untuk penjamah yang tidak memenuhi syarat pada umur 40-50 tahun (71,4%) sebanyak 5 orang serta jumlah persentase yang sama pada umur 20-30 tahun (14,3%) 1 orang dan 50-60 tahun (14,3%) 1 orang serta untuk penjamah yang memenuhi syarat persentase tertinggi juga terdapat pada umur 40-50 tahun (66,7%) yaitu 2 orang serta 33,3% pada umur 20-30 tahun sebanyak 1 orang.

5.1.2 Berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium dari 5 sampel sambal yang diteliti 3 sampel sambal ditemukan positif mengandung bakteri *Escherchia coli*. Dalam hal ini, ada hubungan hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherchia coli* pada sambal di kantin di lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara Universitas Negeri Gorontalo dengan nilai *p value* 0,008 dan kuat hubungan 1,000 (sangat kuat).

## 5.2 Saran

1. Bagi pemilik kantin yang ada di lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara UNG untuk selalu memperhatikan kebersihan penjamah makanan yang bekerja pada kantinnya khususnya pada penjamah yang mengolah sambal agar sambal yang dihasilkan aman dan sehat untuk di konsumsi.
2. Bagi penjamah makanan
  - a. Agar selalu memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan yang diolahnya
  - b. Tidak berbicara saat mengolah makanan, menggunakan masker apabila harus berbicara saat mengolah makanan
  - c. Agar selalu menutup sambal yang digunakan sebagai pelengkap makanan untuk menghindari kontaminasi bakteri melalui udara.
3. Bagi konsumen terutama mahasiswa yang tinggal di Asrama Mahasiswa Nusantara UNG agar selalu memperhatikan kantin tempat membeli makanan yang akan dikonsumsi mengingat besarnya pengaruh kontaminasi bakteri seperti bakteri *E.coli* pada kesehatan.
4. Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui faktor lain yang dapat mempengaruhi hygiene dan sanitasi makanan sehingga mengurangi terjadinya kontaminasi bakteri *E.coli* pada makanan dalam hal ini sambal hasil olahan sendiri.