

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diperoleh beberapa kesimpulan yaitu :

- 1) Hasil pemeriksaan bakteri *Escherichia coli* setelah dilakukan pengujian laboratorium, 3 sampel kue popaco negative bakteri *Escherichia coli* sedangkan 7 sampel kue popaco yang di jual dipasar sentral positif bakteri *Escherichia coli* atau tidak memenuhi syarat kesehatan karena tidak sesuai dengan Kepmenkes RI NO. 715/Menkes/SK/VII/2003, dimana sampel kue popaco tersebut tidak diperbolehkan $>$ dari 0 per gram sampel.
- 2) Hasil statistik menunjukkan tidak ada hubungan antara keadaan lokasi tempat penjualan kue dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di Pasar Sentral Kota Gorontalo (Ho diterima) dengan nilai p 0,067 $>$ 0,05
- 3) Hasil statistik menunjukkan tidak ada hubungan antara pengangkutan makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di Pasar Sentral Kota Gorontalo (Ho diterima) dengan nilai p 0,033 $>$ 0,05
- 4) Hasil statistik menunjukkan tidak ada hubungan antara penyajian makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di Pasar Sentral Kota Gorontalo (Ho diterima) dengan nilai p 0,183 $>$ 0,05
- 5) Hasil statistik menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara perilaku penjamah kue dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di Pasar Sentral Kota Gorontalo (Ho ditolak) dengan nilai p 0,008 $>$ 0,05

5.2 Saran

Berdasarkan pada hasil analisis dan kesimpulan yang telah diuraikan diatas beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut :

- 1) Bagi pedagang kue yang berada di Pasar Sentral Kota Gorontalo agar lebih menjaga kebersihan lokasi tempat penjualan, lebih memperhatikan kebersihan peralatan yang digunakan terutama dalam penerapan prinsip – prinsip hygiene sanitasi dalam penyajiannya, serta berperilaku bersih apabila hendak melayani pembeli agar terjamin kualitas dari jajanan kue yang berada di Pasar Sentral.
- 2) Bagi Pihak Pasar sentral agar mengelola pasar secara terorganisir, karena jika dilihat jumlah pedagang yang berada dipasar sentral cukup banyak, sehingga perlu diupayakan semaksimal mungkin pedagang – pedagang khususnya pedagang kue, dapat diberikan arahan serta kesadaran dari setiap pedagang bahwa pentingnya menjaga kebersihan lokasi tempat penjualan, pengangkutan serta penyajian makanan.
- 3) Bagi Instansi – instansi yang terkait dapat memberikan penyuluhan serta sosialisasi kepada pedagang yang yang berada di Pasar Sentral agar mengutamakan pengawasan khususnya jajanan kue dapat terjamin kualitasnya sesuai dengan standar kesehatan yang telah ditetapkan oleh Menteri Kesehatan RI, mengingat penyediaan makanan jajanan yang ada di Pasar Sentral merupakan salah satu lokasi yang sangat strategis dan merupakan konsumen yang cukup banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, Yulan, 2011. Hygiene Sanitasi Pengelolaan Bumbu Siomay Pada Pedagang Siomay di jl. Dr. Mansyur padang Bulan Medan Tahun 2011. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Ahira, Anne. 2013. Bakteri *Escherichia coli*. <http://www.anneahira.com/bakteri-escherichia-coli.html>. diakses 15 April 2013
- Avhie, 2013. Daftar Makanan Tradisional Beserta Asal Daerah. <http://aviekitchen.blogspot.com/2013/03/daftar-makanan-tradisional-beserta-asal.html>. diakses 15 April 2013
- B.A, Susmayati dan Asnidar, 2002. *Aneka Masakan Kue*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Bayu, Aditiya. 2013. Makanan Jajan. <http://gobesmart.blogspot.com/2012/02/makanan-jajan.html>. diakses 20 April 2013
- Gould, Dina dan Christine Brooker, 2002. *Mikrobiologi Terapi Untuk Perawat*. Jakarta: EGC
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratn Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Depkes RI.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga, Depkes RI.
- Mulia, Ricki M, 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mukono , H.J, 2008. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Edisi Ke Dua*. Surabaya: Airlangga University Press
- Napu Arifasno dan Sofyan Tambipi, 2008. *Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Gorontalo*. Gorontalo.
- Notoadmojo, Soekidjo, 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

- Nuran, Am.H, 2011. *Amankah Makanan Yang Anda Konsumsi*. Jakarta: Arya Pustaka.
- Pratiwi, Defiyanti. 2012. *Hygiene Sanitasi Pedagang Kue Dan Keberadaan Escherichia coli Pada Makanan Jajanan Kue Cucur Di Wilayah Pasar Tradisional Desa Kaliyoso Kecamatan Bongomeme Kabupaten Gorontalo Tahun 2012*. Skripsi Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Purnamasari, Ika A. 2009. *Hygiene Sanitasi Dan Pemeriksaan Kandungan Bakteri Escherichia coli Pada Es Krim Yang Di Jajakan Di Kecamatan Medan Petisah Kota Medan Tahun 2009*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Praktikum, 2010. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*, Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Riwidikdo, H. 2010. *Statistik Kesehatan*. Yogyakarta: Mitra cendekia
- Sari, Nurmala. 2012. *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah Menengah Atas (Sma) Negeri Dan Swasta Di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012*.
- Slamet, Juli S. 2002. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Supardi, Imam dan Sukanto, 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan*. Bandung: PT. Alumni.
- Seto, Sagung, 2001. *Pangan Dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor
- Widyati R, Yuliarsih, 2002. *Higiene Dan Sanitasi Umum Dan Perhotelan*. Jakarta:PT.Gramedia Widiasarana Indonesia.