

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian hubungan perilaku penjamah makanan dengan keberadaan bakteri pada mie basah di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo dapat ditarik kesimpulan yaitu:

- 1) Terdapat bakteri pada mie basah pada semua sampel yang ada di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.
- 2) Hasil uji statistik menggunakan Korelasi Point Biserial diperoleh  $r_{hitung}$  adalah 0,357 dengan nilai signifikan  $0,346 > 0,05$ , maka  $H_0$  diterima sehingga tidak terdapat hubungan antara pengetahuan penjamah makanan dengan keberadaan bakteri pada mie basah di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.
- 3) Hasil uji statistik menggunakan Korelasi Point Biserial diperoleh  $r_{hitung}$  adalah -0,310 dengan nilai signifikan  $0,416 > 0,05$ , maka  $H_0$  diterima sehingga tidak terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan keberadaan bakteri pada mie basah di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.
- 4) Hasil uji statistik menggunakan Korelasi Point Biserial diperoleh  $r_{hitung}$  adalah 0,005 dengan nilai signifikan  $0,990 > 0,05$ , maka  $H_0$  diterima sehingga tidak terdapat hubungan antara tindakan penjamah makanan dengan keberadaan bakteri pada mie basah di lingkungan Universitas Negeri Gorontalo.

## **5.2 Saran**

### **1) Bagi Masyarakat**

Dengan melihat hasil penelitian bahwa pada sampel mie basah positif terdapat koloni bakteri maka masyarakat diharapkan khususnya mahasiswa lebih teliti dalam memilih makanan mie basah yang akan di konsumsi. Hal ini dapat dilakukan dengan melihat hygiene dan sanitasi pada proses penyajian apakah penjamah melakukannya sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi

### **2) Bagi Instansi Terkait**

Pihak instansi yang bertanggung jawab diharapkan lebih meningkatkan proses pengawasan terhadap usaha penjualan mie basah, dan memberikan pengarahan mengenai hygiene dan sanitasi makanan yang baik dalam hal hygiene perorangan maupun kebersihan dalam melakukan penanganan makanan hingga tata letak tempat penjualan yang baik.

### **3) Bagi Mahasiswa**

Diperlukan penelitian mengenai hal-hal yang mempengaruhi keberadaan bakteri pada mie basah ditinjau dari hygiene dan sanitasi makanan yang dikaji lebih mendalam, mengingat hasil penelitian ini berdasarkan hasil uji statistik menunjukkan keberadaan bakteri pada mie basah tidak memiliki hubungan dengan perilaku penjamah makanan.