

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pemeriksaan bakteri *Eschericia coli* pada minuman es kelapa muda serta observasi terhadap higiene sanitasi minuman es kelapa muda yang dijajakan di Kota Gorontalo tahun 2013 maka diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Sejumlah 17 atau sekitar 89 % pedagang telah memenuhi syarat pemilihan bahan baku sesuai Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Hasil uji *Fisher* tidak menunjukkan adanya hubungan antara pemilihan bahan baku dengan keberadaan bakteri *Eschericia coli* pada minuman es kelapa muda yang dijajakan di Kota Gorontalo tahun 2013.
2. Sejumlah 9 atau 47 % pedagang es kelapa muda telah memenuhi syarat penyimpanan bahan baku sesuai Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Hasil uji *Fisher* tidak menunjukkan adanya hubungan antara penyimpanan bahan baku dengan keberadaan bakteri *Eschericia coli* pada minuman es kelapa muda yang dijajakan di Kota Gorontalo tahun 2013.
3. Sejumlah 3 atau sekitar 11% pedagang yang memenuhi syarat pengolahan sesuai Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Hasil uji *Fisher* menunjukkan adanya hubungan antara penyimpanan bahan baku dengan keberadaan bakteri *Eschericia coli* pada minuman es kelapa muda yang dijajakan di Kota Gorontalo tahun 2013. Hal ini sekaligus menunjukkan bahwa dalam tahapan pengolahan

sangat mempengaruhi kemungkinan terkontaminasinya suatu minuman oleh bakteri *Eschericia coli*.

4. Sebanyak 18 atau sekitar 95 % pedagang telah memenuhi syarat penyimpanan minuman jadi sesuai Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Hasil uji *Fisher* tidak menunjukkan adanya hubungan antara penyimpanan minuman jadi dengan keberadaan bakteri *Eschericia coli* pada minuman es kelapa muda yang dijajakan di Kota Gorontalo tahun 2013.
5. Sebanyak 17 atau sekitar 89 % pedagang telah memenuhi syarat pengangkutan minuman sesuai Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Hasil uji *Fisher* tidak menunjukkan adanya hubungan antara pengangkutan minuman dengan keberadaan bakteri *Eschericia coli* pada minuman es kelapa muda yang dijajakan di Kota Gorontalo tahun 2013.
6. Sejumlah 7 atau sekitar 37 % pedagang es kelapa muda telah memenuhi syarat penyajian es kelapa muda Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Hasil uji *Fisher* tidak menunjukkan adanya hubungan antara penyajian dengan keberadaan bakteri *Eschericia coli* pada minuman es kelapa muda yang dijajakan di Kota Gorontalo tahun 2013.
7. Sebagian besar atau sekitar 84 % jajanan es kelapa muda yang dijual di Kota Gorontalo setelah melalui pemeriksaan laboratorium dinyatakan positif mengandung bakteri *Eschericia coli*. Dan hanya sebagian kecil yakni 16 %

jajanan es kelapa muda yang dinyatakan negatif mengandung bakteri *Eschericia coli*

5.2 Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan Kota Gorontalo agar terus memberikan sosialisasi dan penyuluhan kepada para pedagang es kelapa muda tentang cara pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan, penyimpanan minuman jadi, pengangkutan, dan penyajian yang memenuhi syarat hygiene sanitasi
2. Bagi penjual minuman es kelapa muda hendaknya dapat meningkatkan kebersihan, baik kebersihan bahan baku, meningkatkan higiene penjamah, menerapkan kebiasaan mencuci bahan dan peralatan dengan air mengalir. Menyimpan peralatan pada tempat yang bersih dan tertutup serta membersihkan dengan serbet bersih dan berbeda. Membuang air limbah ke saluran SPAL serta menyediakan tempat sampah yang layak dan terpisah.
3. Bagi konsumen atau pembeli hendaknya lebih hati-hati dalam membeli es kelapa muda tersebut, yaitu dengan membeli minuman es kelapa muda ditempat yang memperhatikan penerapan higiene dan sanitasi.