

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Setelah dilakukan penelitian Studi Mikrobiologis Peralatan Makan Pusat Kuliner Kaki Lima di Taruna Kota Gorontalo dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil pemeriksaan usap alat makan semua peralatan makan (Piring, Sendok) yang digunakan oleh Pedagang di Taruna Kota Gorontalo tidak ada yang memenuhi persyaratan menurut Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011, tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga untuk peralatan yang kontak dengan makanan adalah $> 100/cm^2$.
2. Pemeriksaan bakteriologis air pencucian (air bersih) yang digunakan oleh Pedagang di Taruna Kota Gorontalo berdasarkan hasil pemeriksian laboratorium total *Coliform dan identifikasi* 4 (empat) dari 8 (delapan) pedagang tidak memenuhi syarat dan hanya 4 (empat) memenuhi syarat menurut Permenkes RI No. 32 Tahun 2017, tentang kualitas air bersih untuk keperluan Hygiene Sanitasi.
3. Berdasarkan hasil observasi Pedagang di Taruna Kota Gorontalo, teknik pencucian yang dilakukan adalah membuang sisa makanan yang terdapat pada peralatan makan dan mencuci peralatan makan dengan menggunakan zat pencuci atau detergen tanpa merendam peralatan makan terlebih dahulu, setelah itu membilas peralatan makan pada satu bak pencuci kemudian tidak ditiriskan dengan sempurna sehingga mengeringkan dengan menggunakan

kain lap yang tidak selalu diganti atau tidak *single use*. Teknik pencucian dan kondisi personal hygiene berhubungan secara signifikan dengan jumlah kuman pada piring dan keberadaan bakteri pada air pencucian.

5.2. Saran

1. Bagi Masyarakat

Disarankan untuk memilih makanan yang sehat dan melihat kebersihan peralatan makan tidak hanya melihat harga yang murah. Untuk lebih aman dapat membawa peralatan makan sendiri dari rumah agar terhindar dari cemaran bakteri.

2. Bagi Pedagang yang berada di Lapangan Taruna Kota Gorontalo

Terus menjaga dan meningkatkan kualitas dari alat makan terutama yang mengalami kontak langsung dengan makanan. Kemudian memastikan sumber air yang dipakai untuk mencuci peralatan selang air yang digunakan dan kebersihan penampungan, sebaiknya tempat pencucian dan tempat membawa air dan dilengkapi penutup agar terhindar dari sumber pencemar. Pedagang juga harus lebih memperhatikan pengetahuan tentang teknik pencucian yang baik dan cara penyimpanan peralatan makan setelah pencucian agar peralatan terhindar dari pencemaran baik pencemaran biologis yang menyebabkan peralatan menjadi tidak memenuhi syarat kesehatan.

3. Bagi Instansi terkait

Dilakukan penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi makanan yang baik bagi penjamah makanan dan melakukan sosialisasi tentang persyaratan

hygiene sanitasi jasa boga serta melakukan fungsi pembinaan dan pengawasan berkala oleh Dinas Kesehatan dan Dinas Perdagangan Kota Gorontalo.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan bagi yang berminat melakukan penelitian ulang dapat menambahkan variabel yang lebih kompleks dan memeriksa bakteri serta kapang yang terdapat pada peralatan makan

5. Bagi Pemerintah Kota

Penyediaan sarana PAB, SPAL yang dapat memenuhi persyaratan kesehatan lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- A, Aziz Alimul Hidayat, 2008. *Metode Penelitian Kebidanan Teknik Analisa Data*. Jakarta : Salemba Medika
- Alma. (2011). Didiek Tri Kurniawan 2013. *Konsep pemberdayaan pedagang makanan kaki lima sebagai potensi wisata kuliner (Studi kasus pedagang makanan kaki lima di kawasan Universitas Jember)*.
- Andik Sarifa Budon. 2013. “*Studi Kualitas Bakteriologis Air Pencucian Dan Peralatan Makan di Kantin Uin Alauddin Makassar Tahun 2013.*” Skripsi.
- Anonim, 2011. Peralatan Makan. <http://repository.usu.ac.id>, diakses tanggal 20 Agustus 2019.
- Arif Sumantri (2011) *Metode Penelitian Kesehatan*. Edisi pertama. Jakarta: Kencana 2011
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. (Edisi Revisi). Jakarta : Rineka Cipta
- Azari, J. T. (2013). *Studi Komparatif Pencucian Alat Makan Dengan Perendaman Dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman Pada Alat Makan Di Warung Makan Bu AM Gonilan*.
- Aziz Alimul.H. (2006). *Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia : Aplikasi Konsep dan Proses Keperawatan*. Jakarta : Salemba Medika
- Bobihu, Febriyani. 2012. *Studi Sanitasi Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan Di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012*. Jurnal, Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo [online], diakses dari <http://ejournal.fikk.ung.ac.id> (29 Agustus 2019)
- BPOM RI, 2017. <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-juli-september-2017>(BPOM RI, 2017). pada tanggal 2 September 2019 pada pukul 12:45
- Brilian dan Laily. (2017). *Angka Kuman Pada Beberapa Metode Pencucian Peralatan Makan*. Skripsi. Kalimantan Selatan.

- Cahyaningsih, Chairini, Tri. 2009. *Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan*. Jurnal Berita Kedokteran Masyarakat Vol.25 No.4 halaman 180-188.
- Chotiah, Siti. Cemarannya *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam dan Olahannya. *Balai Besar Penelitian Veteriner*. Bogor: 2009.
- Chandra B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Dahlan, M. Sopiudin. 2017. *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan: Deskriptif, Bivariat dan Multivariat (Edisi 6)*. Epidemiologi Indonesia: Jakarta
- Damayanti, Ifany. 2011, *Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tinggi Rendahnya Pendapatan Pedagang Kaki Lima*, (Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Depkes RI, 2003. Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Ruma Makan dan Restoran. Depkes RI, Jakarta.
- Entjang, Indan. 2003. *Mikrobiologi dan Parasitologi*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti.
- Erlina Yuni, 2015. *Buku Saku Personal Hygiene*. Yogyakarta : Nuha Medika
- Fadila, Sukinarsih, 2015 *Hubungan Higiene Alat Makan Dengan Kejadian Diare Pada Bayi Usia (6-12bulan) Di Wilayah Kerja Puskesmas Sukomoro Kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan*. Skripsi
- Fatonah. (2005); Febriyani Bobihu. 2012. *Studi Sanitasi Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan Di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo*. Skripsi Hastiningsih, wahyu tri. 2017. *Stewarding*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Henry, Jilfer, Sinolungan (2013). *Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan di Warung Makan Kawasan Pantai Malalayang Kota Manado*. Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo.
- Jimmy Tomam Azari 2013, “*Studi Komperatif Pencucian Alat Makan Dengan Perendaman Dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman Pada Alat Makan Di Warung Makan Bu Am Gonilan*”. Skripsi Sarjana.

- Nisatul. N. 2010. *Hubungan Kondisi Sanitasi Dan Higiene Penjamah Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Kantin Universitas Sultan Ageng Tirtayasa*. Serang. Skripsi
- Notoadmodjo, Soekodjo. 2011. *Kesehatan Masyarakat : Ilmu dan Seni*. Jakarta: Rineka Cipta
- Nur Amaliyah, 2017, *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta : CV Budi Utama
- Nur Laila (2011): *Hubungan Antara Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichis Coli (Studi Pada Warung Jus Buah Di Sekitar Kampus UNNES Sekaran Gunungpati Semarang Tahun 2011*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Skripsi.
- Nursalam. (2011). *Konsep dan penerapan metodologi penelitian ilmu keperawatan*. Jakarta : Salemba Medika
- Permadi, Gilang. 2007. *Pedagang Kaki Lima : Riwayatmu Dulu, Nasibmu Kini*. Jakarta Yudhistira Ghalia Indonesia
- Pohan, 2009. *Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Usapan Peralata Makan Yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan di Pasar Petisah Medan*
(online)<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/14698/1/09E02756.pdf>
f (diakses 2 September 2019)
- Rahmat,S. 2011. *Pewarnaan Gram*. Banda Aceh, Aceh (diakses 20 Oktober 2019)
- Rara, Putri, Hesty (2017). *Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan*. Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKES Harapan Ibu Jambi.
- Retno Widjajanti,2000, "Penataan Fisik Kegiatan Pedagang Kaki Lima Program Magister Perencanaan Wilayah Dan Kota Program Pasca Sarjana Institut Tekhnologi Bandung" , hlm 39-40
- Rona, Sulistyani, Nikie. 2016. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Lapas Wanita Klas Iia Semarang*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro.
- Slamet, JS, 2006. *Kesehatan Lingkungan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Sri harti, Agnes. 2015. Mikrobiologi Kesehatan; *Peran Mikrobiologi Dalam Bidang Kesehatan* : Penerbit CV Andi Offset. Yogyakarta
- Standar Nasional Indonesia 7338. 2009. *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*. Bogor : Badan Standar Nasional.
- Soemirat. S, *Kesehatan Lingkungan*, UGM, Yogyakarta, 2011, h..10
- Sugiyono, 2009, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Sujarweni, Wiratna. 2015. *Statistik untuk kesehatan*. Yogyakarta : Gava Media
- Sunardi, Tuti dan Susirah Soetardjo. 2001. *Hidangan Sehat Untuk Mencegah Kanker*. Jakarta: Gramedia
- Sunyoto, Danang. 2013. *Teori, Kuesioner, dan Analisis Data Sumber Daya Manusia (Praktik Penelitian)*. Yogyakarta : Center of Academic Publishing Servis
- Suryani, D. (2014); dalam Brilian dan Laily. (2017). *Angka kuman pada beberapa metode pencucian peralatan makan*. Skripsi. Kalimantan Selatan
- Tarwoto dan Wartonah. 2004. *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medik
- Tuti Soenardi, 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- WHO. 2006. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
- Widyawati, Retno dan Yuliarsih. 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta
- Winarno. (2004). *Keamanan Pangan*. Bogor. M.Biro. Press Cet 1
- Yunus, Ulfiah Muallifah. 2011. *Studi Kaulitas Bakteriologis Peralatan Makan di Rumah Sakit Khusus Daerah Provinsi Sulawesi Selatan Tahun 2011*. Skripsi Sarjana, Jurusan Kesehatan Masyarakat UIN Alauddin, Makassar.