

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Karakteristik nasi jinggo berdasarkan hygiene sanitasi makanan dalam pengolahan makanan sebanyak 27 (90%) pedagang tidak memperhatikan prinsip *Hygiene* sanitasi makanan saat mengolah makanan. Dan sebanyak 19 (63.3%) pedagang tidak optimal dalam menyimpan makanan matang sebelum dibungkus
2. Hasil pengujian angka kuman menunjukkan bahwa dari 30 nasi jinggo 19 diantaranya tidak memenuhi syarat dan 11 sampel memenuhi syarat menurut BPOM 2012. Diperoleh nilai angka kuman tertinggi pada sampel nasi jinggo yaitu $1,5 \times 10^6$ koloni/g dan yang terendah yaitu $0,5 \times 10^5$ koloni/g
3. Sebanyak 15 nasi jinggo dengan angka lempeng total yang tinggi memiliki hygiene sanitasi makanan yang kurang baik.

B. Saran

1. Kepada Dinas Kesehatan diharapkan dapat melakukan penyuluhan mengenai *Hygiene* sanitasi makanan terhadap pedagang nasi jinggo di Kawasan Desa Kubutambahan.
2. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian terhadap identifikasi bakteri yang terdapat pada nasi jinggo.
3. Kepada masyarakat diharapkan lebih hati-hati dalam memilih makanan

khususnya nasi jinggo.

4. Kepada pedagang nasi jinggo diharapkan dapat memperhatikan *Hygiene* sanitasi makanan nasi jinggo sebelum dijual belikan.