

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan mengenai hubungan *personal hygiene* penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di warung makan wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Personal hygiene penjamah makanan terdapat 32 penjamah makanan (57,1%) yang menunjukkan hasil tidak memenuhi syarat dan terdapat 24 penjamah makanan (42,9%) yang menunjukkan hasil memenuhi syarat.
2. Hasil dari uji laboratorium keberadaan bakteri *Escherichia coli* terdapat 30 sampel makanan (51,7%) yang menunjukkan hasil uji laboratorium memiliki hasil positif bakteri *Escherichia coli* dan terdapat 26 sampel makanan (48,2%) yang memiliki hasil negatif bakteri *Escherichia coli* .
3. Analisis hubungan antara personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di warung makan Wilayah UPTD Puskesmas II Denpasar Selatan diperoleh nilai *asyp.sig* (2-sided) sebesar 0,001. Karena nilai *asyp.sig* (2-sided) $0,001 < 0,05$. Maka dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima. Hal ini berarti adanya hubungan antara personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di warung makan wilayah Puskesmas II Denpasar Selatan . Dimana untuk mengetahui besarnya hubungan antar kedua variabel tersebut dilakukan perhitungan *Coefficient Contingency* (CC). Untuk melihat kuat lemahnya hubungan dilihat dari nilai (CC) dengan nilai 0,233.

Nilai tersebut menunjukkan hubungan yang lemah antara variabel *personal hygiene* penjamah makanan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli*.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut ;

1. Bagi peneliti

Bagi peneliti perlu diadakannya penelitian yang lebih lanjut mengenai faktor faktor apa saja yang mempengaruhi keberadaan bakteri *Escherichia coli* selain dari faktor *personal hygiene* penjamah makanan.

2. Bagi penjamah makanan di warung makan

Penjamah hendaknya selalu menerapkan dan meningkatkan praktik *personal hygiene* yang baik saat mengolah makanan terutama dalam mencuci tangan dan menggunakan sarung tahan atau alat bantu seperti penjepit saat mengambil makanan untuk mengurangi terjadinya kontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli* ke dalam makanan.

3. Bagi pihak Puskesmas

Peneliti menyarankan kepada pihak Puskesmas II Denpasar Selatan memberikan pengawasan secara berkala, pemantauan dari kualitas makanan di setiap warung makan dan melakukan penyuluhan atau sosialisasi kepada penjamah makanan mengenai bagaimana *personal hygiene* yang baik terutama pada saat mengolah makanan untuk mengurangi terjadinya kontaminasi oleh bakteri *Escherichia coli* ke dalam makanan