

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Berdasarkan karakteristik penelitian dari peralatan makan pedagang bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta dilihat dari kondisi rak penyimpanan 75% tidak memenuhi syarat, proses pencucian alat makan 75% tidak memenuhi syarat, dan saluran air limbah 75% tidak memenuhi syarat.
2. Hasil penelitian pemeriksaan jumlah angka kuman pada 24 sampel alat makan didapatkan hasil bahwa 18 sampel (75%) tidak memenuhi syarat dan 6 sampel (25%) memenuhi syarat.
3. Hasil penelitian identifikasi bakteri dari 24 sampel peralatan makan menunjukkan 6 sampel (25%) peralatan makan positif terdapat bakteri *Escherichia coli* dan 18 sampel (75%) tidak terdapat cemaran bakteri.
4. Angka kuman peralatan makan sebanyak 75% tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.
5. Terdapat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada alat makan sebanyak 25% sehingga peralatan makan tidak memenuhi persyaratan Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011.

#### **B. Saran**

1. Kepada pedagang, disarankan lebih memperhatikan dan menjaga kebersihan alat makan yang akan digunakan dalam penyajian makanan, khususnya dalam proses pencucian alat makan dan penyimpanan.

2. Kepada Dinas Kesehatan, disarankan untuk dapat melakukan sosialisasi dan penyuluhan terkait kebersihan alat makan terhadap konsumen.

Hasil peneliti ini dapat digunakan sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya.