

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada mujair nyat-nyat yang dijual di warung makan di daerah pariwisata Desa Songan, makan didapatkan hasil sebagai berikut :

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan kategori baik 2 orang (13,3%), dengan kategori cukup 7 orang (46,7%), dan kategori kurang 6 orang (40%)
2. Skor Keamanan Pangan pada warung mujair nyat-nyat dengan kategori sedang adalah (13,3%), dan kategori rawan tapi aman dikonsumsi adalah (86,7%).
3. Hasil Uji Bakteriologi Coliform terdapat 6 sampel yang positif mengandung bakteri, dan 4 sampel positif mengandung bakteri *E.Coli* setelah dilakukan penegasan menggunakan media EMBA.
4. Terdapat hubungan yang signifikan antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dengan Keamanan Pangan di Warung Makan Mujair Nyat-Nyat di daerah Pariwisata Desa Songan dengan ρ -value 0,001 ($<0,05$).

B. Saran

1. Untuk warung mujair nyat-nyat harus lebih memperhatikan hygiene sanitasi baik pengolah maupun penyaji dan diperhatikan dalam proses pengolahan menggunakan APD yang lengkap misalnya seperti memakai penutup kepala, memakai selop tangan, memakai alas kaki, memakai celemek, dan memakai masker pada saat memasak atau mengolah makanan.
2. Untuk peneliti berikutnya yaitu sebaiknya juga memberikan edukasi tentang pentingnya hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan alat-alat yang digunakan dalam mengolah bahan makanan.