BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dapat disimpulkan:

1. Dari 12 sampel Minuman Rujak Bir yang diteliti, sebanyak 7 sampel (58,3%) mengandung bakteri *Escherichia coli* dengan angka MPN paling tinggi yaitu 265/100 mL dan yang paling rendah yaitu 17/100 mL. Dan 5 sampel lainnya (41,7%) juga mengandung bakteri *family Enterobacterciae* lainnya.
2. Dengam melihat Permenkes RI No: 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang batas maksimum air minum, 7 sampel minuman Rujak Bir tidak memenuhi syarat karena bakteri *Escherichia coli* melebihi ambang batas yang ditetapkan yakni 0/100 mL. Namun 5 Sampel lainnya juga ditemukan bakteri *Enterobacter*/*Coliform* sehingga dapat dikategorikan tidak memenuhi syarat, karena dalam Permenkes RI No: 492/MENKES/PER/IV/2010 juga mengatur batas maksimum *Coliform* yakni 0/100 mL. Namun dalam penelitian ini nilai total *Coliform* tidak diteliti, sehingga belum diketahui total nilai *Colifom* Minuman Rujak Bir.
3. Berdasarkan hasil wawancara dapat diketahui bahwa penjual Minuman Rujak Bir di Kota Semarapura Kabupaten Klungkung memiliki tingkat pendidikan terakhir didominasi oleh lulusan Sekolah Dasar (SD) sebanyak 5 penjual (42%), seluruhnya (100%) menggunakan air matang, seluruhnya (100%) membuat minuman rujak bir lebih dari 1 liter, dan habis terjual dalam 1 hari.

4. Kondisi higienitas dan sanitasi Minuman Rujak Bir yang dijual di Kota Semarapura Kabupaten Klungkung didapatkan hasil jika 12 pedagang (100%) tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli, 9 pedagang (75%) tidak menggunakan celemek saat bekerja, 2 pedagang (16,7%) tidak menutup wadah tempat minuman Rujak Bir, dan 7 pedagang (58,3%) tidak memiliki sumber air mengalir.

B. Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan Kota Semarapura Kabupaten Klungkung agar mengadakan pemantauan dan pengarahan tentang higiene dan sanitasi kepada penjual Minuman Rujak Bir. Jika perlu penjual Minuman Rujak Bir dapat diberi pengetahuan mengenai cara penerapan higiene dan sanitasi dalam proses pembuatan maupun penjualan makanan dan minuman yang baik dan benar.
2. Kepada penjual Minuman Rujak Bir disarankan untuk lebih menerapkan higiene dan sanitasi dalam proses pembuatan maupun berjualan Minuman Rujak Bir seperti pencucian tangan sebelum bekerja, penggunaan air, penggunaan celemek, dan ketersediaan air ditempat berdagang dan tempat sampah. Dengan hal ini diharapkan meminimalisis kontaminasi bakteri pada minuman Rujak Bir yang dijualnya.
3. Bagi peneliti selanjutnya karena ditemukannya bakteri *E.coli* dalam Minuman Rujak Bir, kemungkinan akan ditemukannya bakteri patogen lainnya pun cukup besar. Sehingga peneliti selanjutnya bisa meneliti Minuman Rujak Bir kembali dengan parameter bakteri patogen yang lainnya.