

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa teknik pencucian menunjukkan sebanyak 26 (70,3%) TPP rumah makan dalam kategori baik dan 11 (29,7%) TPP rumah makan dalam kategori kurang. Pada TPP rumah makan dengan kategori kurang baik disebabkan area/tempat pencucian peralatan tidak terpisah dengan area/tempat pencucian pangan maupun area untuk sanitasi karyawan.
2. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan teknik penyimpanan yang dilakukan pada TPP rumah makan sebesar 23 (62,1%) dalam kategori baik dan teknik penyimpanan dalam kategori kurang baik sebesar 14 (37,9%). Pada kategori kurang baik diketahui bahwa laci-laci penyimpanan peralatan tidak terpelihara kebersihannya dan terdapat tanda-tanda keberadaan vektor penyakit para ruangan penyimpanan.
3. Sampel alat makan yang dilakukan pemeriksaan angka kuman, didapatkan hasil sebesar 27 (73%) alat makan memenuhi syarat sesuai Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan sedangkan sebanyak 10 (27%) tidak memenuhi syarat (jumlah kuman $\geq 1,1$ CFU/cm²).
4. Hasil penelitian menunjukkan teknik pencucian yang kurang baik memiliki hasil pemeriksaan angka kuman dalam kategori tidak memenuhi syarat sebesar 7 (77,8%). Hasil analisa statistik menunjukkan ada hubungan teknik pencucian dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di

Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara.

5. Hasil penelitian menunjukkan teknik penyimpanan yang kurang baik memiliki hasil pemeriksaan angka kuman dalam kategori tidak memenuhi syarat sebesar 10 (76,9%). Hasil analisa statistik menunjukkan ada hubungan teknik penyimpanan dengan angka kuman peralatan makan pada tempat pengelolaan pangan di Wilayah Kerja UPTD. Puskesmas III Dinas Kesehatan Kecamatan Denpasar Utara

B. Saran

1. Pemilik rumah makan agar menggunakan spon cuci piring yang digunakan agar selalu dalam keadaan bersih. Mengeringkan peralatan makan yang sudah dicuci dengan menaruhnya pada rak yang kering bersih dan terbuat dari bahan yang tidak mudah berkarat serta menghindari penggunaan lap/tisu untuk mengeringkan alat makan lebih dari satu kali penggunaan.
2. Pemilik rumah makan menyimpan peralatan makan yang sudah dicuci di tempat yang kering, bersih, rata dan tertutup sehingga alat makan yang sudah bersih terhindar dari kontaminan dari debu dan vektor binatang pengganggu.
3. Untuk peneliti lain yang meneliti tema yang sejenis agar dilakukan pengujian lebih lanjut tentang jenis bakteri yang ada pada alat makan