

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Hipotesis H0 diterima atau tidak ada hubungan antara cara mencuci sayur dengan keberadaan telur cacing pada sayur lalapan di warung makan Kelurahan Liliba karena $p\text{-value} > 0,05$, sehingga tidak ada hubungan yang signifikan secara statistik antara cara mencuci sayur dan keberadaan telur cacing yang ditemukan dalam sayur lalapan pada Warung Makan yang menjual lalapan di Kelurahan Liliba Kecamatan Oeobo pada tahun 2026. Hasil uji *Fisher's Test* menunjukkan nilai $p = 0,067$, dengan $p > 0,05$. Sebagian besar warung makan di Kelurahan Liliba Kota Kupang tidak memenuhi standar higiene pangan. Proses pencucian tidak sesuai dengan standar keamanan pangan, menggunakan air mengalir tidak secara efektif, dan tidak memisahkan setiap lembar sayuran saat dicuci.

Sementara beberapa sampel sayur lalapan ditemukan mengandung telur cacing, penelitian laboratorium menunjukkan bahwa ada kontaminasi telur cacing pada beberapa sayur lalapan yang dijual di warung makan. Ini menunjukkan bahwa keamanan pangan harus tetap diperhatikan. Menurut Anindita et al. 2022 dari berbagai penelitian identifikasi telur STH di sayuran, sebagian besar kubis dan kemangi ditemukan terkontaminasi telur STH. Hal ini disebabkan kubis dan kemangi memiliki batang yang sangat pendek, daun tumbuh dekat permukaan tanah dengan morfologi dan permukaan daun yang melengkung serta tidak rata sehingga telur cacing STH susah dibersihkan ketika menempel pada permukaan daun kemangi dan kubis. Hasil analisis statistik

menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara cara mencuci sayur lalapan dengan jumlah telur cacing yang ditemukan ($p > 0,05$). Oleh karena itu, cara mencuci sayur lalapan bukan faktor yang berhubungan secara signifikan dengan jumlah telur cacing yang ditemukan dalam penelitian ini. Faktor lain, seperti tingkat kebersihan selama proses budidaya, kualitas air yang digunakan untuk irigasi, penggunaan pupuk organik, proses distribusi, dan penyimpanan maupun penanganan sayuran sebelum sampai ke warung makan.

B. Saran

1. Bagi Pemilik Warung Makan

Meskipun penelitian ini tidak menemukan hubungan yang signifikan antara cara mencuci sayur dengan keberadaan telur cacing, tetapi penting untuk menggunakan metode pencucian sayur yang benar untuk mengurangi risiko kontaminasi parasit, bakteri, dan mikroorganisme penyebab penyakit lainnya.

2. Bagi Puskesmas dan Dinas Kesehatan

Diharapkan dapat meningkatkan pembinaan dan pengawasan berkala terhadap warung makan lalapan terkait higiene sanitasi makanan, serta perlu adanya pelatihan bagi pemilik warung makan sebagai persyaratan dalam proses perijinan usaha.

3. Bagi distributor sayur

Diharapkan pedagang dan pemasok sayuran mengikuti praktik budidaya dan distribusi yang baik. Ini termasuk menggunakan sumber air irigasi yang aman, menghindari penggunaan pupuk organik yang belum matang, dan menjaga kebersihan selama panen, transportasi, dan penyimpanan. Ini dapat

mengurangi kemungkinan kontaminasi telur cacing bahkan sebelum sayuran sampai ke warung makan.

4. Bagi masyarakat

Diharapkan agar perlu kewaspadaan hygiene sanitasi makanan terhadap makanan yang akan di santap, sehingga tidak terjadi kontaminasi telur cacing pada tubuh

5. Bagi peneliti selanjutnya

Untuk penelitian selanjutnya, sampel yang lebih besar harus digunakan dan mempertimbangkan faktor lain yang dapat mempengaruhi keberadaan telur cacing. seperti sumber dari sayuran, jenis sayuran, kualitas air pencucian, sanitasi tempat pengolahan makanan, penggunaan pupuk organik, sanitasi lahan pertanian, dan lama penyimpanan sayuran. Penelitian lanjutan juga dapat menemukan berbagai jenis telur cacing pada sayuran lalapan dengan menggunakan teknik pemeriksaan laboratorium yang lebih sensitif.