

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil identifikasi dan kajian literatur didapatkan sebanyak 13 faktor personal higiene dan sanitasi penjamah makanan yang relevan dengan topik permasalahan penelitian yakni adanya hubungan higiene sanitasi penjamah makanan dengan kualitas mikrobiologis makanan.
2. Hasil identifikasi dan seleksi literatur didapatkan sebanyak 19 literatur yang relevan dengan topik permasalahan penelitian yakni adanya hubungan higiene sanitasi penjamah makanan dengan kualitas mikrobiologis makanan yakni keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan jajanan.
3. Faktor-faktor penjamah makanan yang berhubungan dengan kualitas mikrobiologis makanan jajanan berdasarkan kajian literatur adalah pengetahuan dan pendidikan.
4. Faktor-faktor higiene sanitasi penjamah makanan yang berhubungan dengan kualitas mikrobiologis makanan jajanan berdasarkan kajian literatur adalah kondisi bahan makanan, pengolahan makanan, higiene penjamah makanan, kondisi penyimpanan makanan masak, fasilitas sanitasi, higiene sanitasi, penyajian makanan, sanitasi lingkungan, peralatan, penerapan penggunaan alat untuk penyajian makanan, dan sarana penjualan makanan.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Memahami dan menghindari faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan sehingga dapat mengonsumsi makanan jajanan dengan aman.
2. Bagi Penjamah Makanan
 - a. Meningkatkan pengetahuan mengenai prinsip higiene sanitasi makanan sehingga dapat diterapkan ketika mengolah makanan jajanan.

- b. Menerapkan selalu personal hygiene dan menyediakan sanitasi yang baik seperti dengan menjaga kebersihan diri, menggunakan bahan makanan yang baik, menyimpan pangan matang secara tertutup, menerapkan penggunaan alat yang bersih untuk kontak dengan makanan, menyediakan tempat sampah tertutup, dan memiliki fasilitas pencucian dengan air yang mengalir.
3. Bagi Pemerintah
 - a. Memberikan sosialisasi dan bimbingan teknis mengenai hygiene sanitasi makanan seperti dengan penyuluhan secara berkala ke pihak yang terkait.
 - b. Menerapkan pengawasan dan pemeriksaan berdasarkan peraturan yang ada terhadap gerai pangan jajanan dan gerai pangan jajanan keliling.
4. Bagi Peneliti Selanjutnya
 - a. Melakukan penelitian mengenai faktor-faktor hygiene sanitasi penjamah makanan yang memengaruhi kualitas mikrobiologis makanan jajanan.
 - b. Meneliti lebih lanjut mengenai dampak kontaminasi mikrobiologis pada makanan yakni bakteri *Escherichia coli* dan penemuan resistensi pada bakteri tersebut terhadap antibiotik.