

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan pecel di Pedagang Kaki Lima Kelurahan Kedungmundu Kecamatan Tembalang Kota Semarang penulis dapat mengambil kesimpulan.

1. Perilaku higiene pada penjamah atau pedagang makanan pecel di Kelurahan Kedungmundu ini sebagian besar tidak memenuhi syarat sebanyak 24 (82,8%).
2. Sanitasi makanan pada penjamah atau pedagang makanan pecel di Kelurahan Kedungmundu ini sebagian besar tidak memenuhi syarat sebanyak 28 (96,6%).
3. Sanitasi lingkungan pada penjamah atau pedagang makanan pecel di Kelurahan Kedungmundu ini sebagian besar tidak memenuhi syarat sebanyak 24 (82,8%).
4. Tidak ada hubungan antara suhu dengan jumlah Bakteri *Escherichia coli* pada makanan pecel di Pedagang Kaki Lima Kelurahan Kedungmundu, Tembalang, Semarang.
5. Tidak ada hubungan antara kelembaban dengan jumlah Bakteri *Escherichia coli* pada makanan pecel di Pedagang Kaki Lima Kelurahan Kedungmundu, Tembalang, Semarang.
6. Keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan pecel dengan kategori ada (positif) yaitu sebanyak 25 responden (86,2%).
7. Ada hubungan yang signifikan antara perilaku higiene dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Makanan Pecel di Pedagang Kaki Lima Kelurahan Kedungmundu, Tembalang, Semarang.
8. Ada hubungan yang signifikan antara sanitasi makanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Makanan Pecel di Pedagang Kaki Lima Kelurahan Kedungmundu, Tembalang, Semarang.
9. Ada hubungan yang signifikan antara sanitasi lingkungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Makanan Pecel di Pedagang Kaki Lima Kelurahan Kedungmundu, Tembalang, Semarang.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan diperoleh, maka penulis memberikan saran dan perbaikan selanjutnya sebagai berikut:

1. Kepada Pedagang Makanan (Pecel)

Adanya keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan pecel menunjukkan bahwa hasil yang ditemui dari penelitian ini dengan 86,7%. Maka, diharapkan para pedagang dalam melakukan pengolahan dan penyajian makanan pecel dengan perilaku higiene, dan sanitasi yang baik. Seperti menjaga kebersihan tangan dan anggota tubuh saat menyajikan makanan pecel pada konsumen, menjaga agar anggota tubuh khususnya tangan tidak kontak langsung dengan makanan pecel dengan menggunakan alat sendok untuk mengambil makanan tersebut.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Perlu di lakukan penelitian dengan metode lain yang dapat melihat langsung kebiasaan yang dilakukan masyarakat. Hal ini mencakup perilaku higiene, sanitasi makanan, dan sanitasi lingkungan.

3. Bagi Dinas Kesehatan

Bagi Dinas Kesehatan Kota Semarang hendaknya diadakan penyuluhan tentang higiene sanitasi makanan dan pengawasan terhadap makanan sehingga makanan seperti pecel yang di jajakan dapat memenuhi syarat kesehatan.