

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil analisa total mikroba pada peralatan makan piring, gelas dan sendok didapatkan satu sampel dikategorikan baik, tiga sampel dikategorikan cukup dan dua sampel dikategorikan tidak baik berdasarkan standar Kemenkes No 1096 1096/Menkes/Per/VII/2011. Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga
2. Hasil analisa *Escherichia coli* dari sumber air yang diuji *coliform* didapatkan dua dari empat sampel positif mengandung *Escherichia coli* diatas batas ketentuan dari Kemenkes nomor 416/Menkes/Per/IX/1990 tentang pengawasan air
3. Menunjukkan bahwa tingkat sanitasi meliputi peralatan, fasilitas sanitasi dan sumber air pada kantin atau warung makan disekitar kampus 1 Unimus masih kurang baik

#### **B. Saran**

1. Memberikan pelatihan kepada pekerja tentang cara mencuci peralatan, mengeringkan dengan lap, dan penyimpanan peralatan dengan benar agar tidak terkontaminasi.
2. Membersihkan ruangan tempat makan secara berkala
3. Evaluasi fasilitas sanitasi kantin dan warung makan untuk mengurangi resiko kontaminasi silang
4. Pengecekan berkala sumber air yang digunakan untuk pencucian peralatan maupun bahan makanan.