

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sebagian besar lokasi dan bangunan kantin yang baik sebanyak 7 kantin SD (22,6%), yang cukup sebanyak 21 kantin (67,7%), dan kategori kurang 3 kantin (9,7%)
2. Sebagian besar sanitasi makanan kantin yang baik sebanyak 8 kantin SD (25,8%), sedangkan yang cukup sebanyak 23 kantin (74,2%)
3. Sebagian besar fasilitas sanitasi kantin yang baik sebanyak 5 kantin SD (16,1%), yang cukup sebanyak cukup 24 kantin SD (77,4%) dan yang kurang sebanyak 2 kantin SD (6,5%).
4. Sebagian besar penjamah makanan kantin yang baik sebanyak 1 kantin SD (3,2%), yang cukup sebanyak cukup 17 kantin SD (54,8%) dan yang kurang sebanyak 13 kantin SD (42%)
5. Makanan jajanan yang positif mengandung bakteri *E. Coli* sebanyak 8 jenis makanan (25,8%), dan yang tidak mengandung bakteri *E. Coli* sebanyak 23 jenis makanan (74,1%)
6. Tidak ada hubungan antara Lokasi dan Bangunan dengan Kandungan Bakteri *E. Coli* dengan $p\ value = 0,550$.
7. Tidak ada hubungan antara Sanitasi Makanan dengan Kandungan Bakteri *E Coli* dengan $p\ value = 0,642$.
8. Tidak ada hubungan antara Sanitasi Makanan dengan Kandungan Bakteri *E Coli* dengan $p\ value = 0,456$
9. Tidak ada hubungan antara Penjamah Makanan dengan Kandungan Bakteri *E Coli* dengan $p\ value = 1,000$

B. Saran

1. Bagi Kantin Sekolah

- a. Bagi kantin dengan lokasi dan bangunan sudah baik diharapkan tetap mempertahankan kondisi yang sudah ada , bila memungkinkan lebih ditingkatkan lagi. Begitu juga dengan yang belum memenuhi syarat kesehatan diupayakan untuk sedikit demi sedikit memperbaiki supaya lokasi dan bangunan kantin dapat memenuhi persyaratan kesehatan
- b. Kantin tetap meningkatkan hygiene sanitasi makanan terutama dari hal yang mudah dilakukan oleh pengelola kantin yaitu dengan mengganti talenan yang terbuat dari kayu diganti dengan talenan berbahan plastik . Kantin sebaiknya menyediakan penjepit makanan sehingga pada saat mengambil makanan tidak bersentuhan langsung dengan tangan anak anak .
- c. Fasilitas sanitasi kantin yang sudah baik dipertahankan , dan yang masih termasuk katagori kurang sebaiknya lebih meningkatkan kondisi fasilitas sanitasi seperti pembuangan limbah yang dipasang dengan alat penyaring lemak walaupun dalam bentuk yang masih sederhana. Menyediakan sabun ditempat cuci tangan pada terutama pada saat jam istirahat untuk mendukung gerakan CTPS / cuci tangan pake sabun untuk meminimalkan cemaran bakteri ditangan.
- d. Bagi Penjamah makanan dikantin sebaiknya menggunakan celemek dan topi untuk meminimalkan terjadinya cemaran terhadap makanan yang diolah olehnya, dan untuk menjaga hygiene personal penjamah makanan itu sendiri. Perlunya mengikuti kursus bagi penjamah untuk memperoleh bekal pengetahuan yang cukup tentang makanan jajanan anak sekolah.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Peneliti selanjutnya diharapkan untuk mencari sumber ataupun referensi yang lebih banyak lagi terutama yang terkait dengan permasalahan pencemaran bakteri . E.Coli pada makanan jajanan anak sekolah.
- b. Peneliti selanjutnya disarankan untuk memperbanyak sampel dan jenis makanan / minuman yang potensial lebih mudah tercemar E. Coli seperti makanan / minuman yang pengolahan dan penyajiannya menggunakan air.

