

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan personal hygiene dan sanitasi lingkungan dengan kontaminasi bakteri *Escherichia Coli* dan *Salmonella* pada makanan lalapan pecel lele studi pedagang kaki lima di Kelurahan Sambiroto Semarang penulis dapat mengambil kesimpulan.

1. *Personal Hygiene* pedagang pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang sebagian besar *personal hygiene* pedagang yang kurang baik sebanyak 13 (35,1%)
2. Sanitasi lingkungan tempat berjualan pedagang kaki lima pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang sebagian besar kurang baik sebanyak 27 (73,0%)
3. Keberadaan bakteri *Escherichia Coli* pada lalapan pecel lele dengan kategori positif sebanyak 21 (56,8%)
4. Keberadaan bakteri *Salmonella* pada lalapan pecel lele dengan kategori positif sebanyak 16 (43,2%)
5. Ada hubungan antara *personal hygiene* dengan kontaminan bakteri *Escherichia Coli* lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang dengan p value 0,030.
6. Ada hubungan antara sanitasi lingkungan dengan kontaminan bakteri *Escherichia Coli* lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang dengan p value 0,009.
7. Ada hubungan antara *personal hygiene* dengan kontaminan bakteri *Salmonella* pada lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang dengan p value 0,045.

8. Ada hubungan antara sanitasi lingkungan dengan kontaminan bakteri *Salmonella* pada lalapan pecel lele di Kelurahan Sambiroto Semarang dengan p value 0,023.

## B. SARAN

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

1. Bagi Pedagang Pecel Lele

Diharapkan pedagang pecel lele lebih memperhatikan personal hygiene dengan cara mencuci tangan dengan baik sebelum dan sesudah bekerja, mengambil makanan menggunakan penjepit makanan, mencuci makanan terutama lalapan kol dengan cara yang benar dan memotong lalapan kol menggunakan alas yang bersih.

2. Bagi institusi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan pembuatan kebijakan tentang keamanan pangan dan Kesehatan dan Keselamatan Kerja di sekktor informa.

3. Bagi peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti lain untuk dapat melanjutkan penelitian dengan mengambil jenis bakteri lain pada makanan.

