

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian yang dilakukan sebagai berikut:

1. Kandungan mikrobiologi Total *Coliform* pada produk siomay secara garis besar terkonfirmasi mengalami kontaminasi golongan bakteri *Coliform* yaitu 8 dari 12 sampel siomay tidak memenuhi syarat.
2. Kuantitas bakteriologi air yang digunakan dalam proses pembuatan siomay berdasarkan Total *Coliform* dan *E. coli* dengan hasil yang sudah dianalisa yaitu memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023.
3. Karakteristik pengetahuan penjamah makanan didapatkan hasil rata-rata skor 60% di Kelurahan Berkoh dan 64% di Kelurahan Purwokerto Kidul dengan kategori baik sedangkan sikap penjamah makanan didapatkan hasil rata-rata skor 72% di Kelurahan Berkoh dan 71,5% di Kelurahan Purwokerto Kidul dengan kategori baik namun hasil dari observasi perilaku penjamah makanan masih menunjukkan resiko kontaminasi seperti penjamah makanan merokok saat mengolah makanan, kuku panjang tidak dipotong, tidak memakai celemek/apron, tutup rambut dan sepatu kedap air sehingga faktor tersebut bisa meningkatkan kontaminasi bakteri dalam makanan.

## 5.2.Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, ada beberapa saran yang dapat disampaikan, yaitu sebagai berikut:

### 1. Bagi Institusi Pemerintah

- a. Diharapkan lebih meningkatkan proses penyuluhan terkait higiene dan sanitasi Makanan.
- b. Bagi laboran diharapkan melengkapi pengujian MPN dengan tiga tahap pengujian, yaitu uji pendugaan (*presumptive test*), uji konfirmasi (*confirmed test*), dan uji kelengkapan (*completed test*).
- c. Bagi Industri Rumah tangga diharapkan lebih meningkatkan kebersihan baik saat mengolah makanan, pencucian peralatan, maupun lingkungan sekitar.

### 2. Bagi Masyarakat

Diharapkan dengan adanya pemeriksaan Makanan ini masyarakat dapat mengetahui dampak dari bakteri *Coliform* pada Makanan sehingga meningkatkan kewaspadaan masyarakat.

### 3. Bagi Mahasiswa

- a. Diharapkan dapat dilakukan pemeriksaan lanjutan dengan variabel penelitian yang berbeda agar diperoleh hasil yang bervariasi dan dapat memberikan edukasi tentang mikroorganisme yang terdapat pada Makanan.
- b. Diharapkan pada percobaan selanjutnya dilakukan juga dengan metode Total Plate Count (TPC) agar dapat melihat jumlah koloni bakterinya.
- c. Menjalin hubungan yang baik dengan setiap karyawan di instansi tersebut.