

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji *Escherichia coli* pada tahu bakso dan tingkat *personal hygiene* pedagang tahu bakso di Pasar Kotagede yaitu :

1. *Escherichia coli* pada tahu bakso didapati hasil 5 (50%) sampel memenuhi syarat dan 5 (50%) sampel tidak memenuhi syarat sesuai Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 dengan baku mutu $<1,1$ CFU/gr.
2. Berdasarkan hasil penelitian terhadap 9 (100%) pedagang tahu bakso yang menjadi responden penelitian, seluruh responden memiliki kategori baik dalam aspek *personal hygiene* dengan skor 12 poin sebanyak 4 (44,4%) responden, dan skor 13 poin sebanyak 5 (55,5%) responden dari skor maksimal yaitu 15 poin.
3. Penelitian menunjukkan tingkat *personal hygiene* memiliki kategori baik berdasarkan *checklist*, 50% sampel tahu bakso terkontaminasi *Escherichia coli* yang melebihi baku ($<1,1$ CFU/gr) sehingga mengindikasikan kesenjangan antara persepsi dan praktik higiene di lapangan. Kontaminasi ini tidak hanya disebabkan oleh ketidakpatuhan *personal hygiene* (seperti tidak menggunakan APD dan praktik kebersihan tangan yang kurang optimal) tetapi juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan penjualan di area terbuka yang terpapar debu, asap kendaraan, dan udara luar secara langsung.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Masyarakat disarankan untuk membeli makanan dari pedagang yang menjaga kebersihan diri dan kebersihan lingkungan jualannya, seperti memakai celemek, menjaga kuku pendek dan bersih, amati alat yang digunakan agar terbebas dari mikroba yang tidak diinginkan, serta menyajikan makanan menggunakan penutup.

2. Bagi Pedagang

Pedagang disarankan untuk terus menerapkan *personal hygiene*, menghindari dalam menyajikan makanan dalam kondisi terbuka, dan rutin melakukan pemeriksaan kesehatan jika merasa tidak sehat.

3. Bagi Peneliti lain

Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan studi di lebih banyak pasar atau wilayah lain agar hasil penelitian dapat dibandingkan dan memberikan gambaran yang lebih menyeluruh mengenai kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan jajanan di berbagai kondisi lingkungan dan sanitasi di Yogyakarta.