

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil observasi di Dusun Ngumbul, sebagian besar responden telah menerapkan praktik pengelolaan air minum dan makanan rumah tangga dengan baik. Pada aspek pengelolaan air minum, sebanyak 98% responden berada pada kategori baik, sedangkan 2% lainnya termasuk dalam kategori cukup. Sementara itu, pada aspek pengelolaan makanan rumah tangga, 94% responden tergolong dalam kategori baik dan 6% berada pada kategori cukup. Meskipun tidak terdapat responden yang termasuk dalam kategori kurang pada kedua aspek tersebut, masih ditemukan beberapa praktik yang belum sepenuhnya memenuhi prinsip higiene dan sanitasi. Oleh karena itu, pelaksanaan Pilar Ketiga Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) di Dusun Ngumbul dapat dikatakan telah berjalan dengan baik, namun tetap memerlukan upaya peningkatan pada beberapa aspek pengelolaan air minum dan makanan rumah tangga agar penerapannya menjadi lebih optimal.
2. Pengelolaan air minum, mayoritas masyarakat telah menjalankan penggunaan sumber air bersih, melakukan pemeriksaan visual, dan mendidihkan air sebelum dikonsumsi. Masih ditemukan kekurangan yaitu rutinitas dalam membersihkan wadah air oleh beberapa responden, yang bisa meningkatkan risiko kontaminasi sekunder.
3. Pengelolaan makanan rumah tangga, sebagian besar responden telah

mengikuti prinsip higiene dan sanitasi dengan baik. Akan tetapi, masih ada beberapa perilaku yang tidak sesuai, misalnya tidak memanaskan makanan yang telah disimpan lebih dari 4 jam, tidak menutup makanan setelah dimasak, serta cara penyimpanan peralatan masak yang kurang tepat. Situasi ini bisa meningkatkan risiko terhadap kontaminasi mikroorganisme dan kemungkinan terjadinya penyakit terkait makanan seperti diare, tifoid, dan keracunan makanan.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Berdasarkan hasil surveilans, masyarakat Dusun Ngumbul disarankan untuk mempertahankan praktik pengelolaan air minum dan makanan rumah tangga yang sudah baik serta meningkatkan beberapa praktik yang masih belum sesuai. Pada pengelolaan air minum, masyarakat perlu membiasakan membersihkan wadah penyimpanan air minum secara rutin dan memastikan wadah disimpan di tempat yang bersih serta terlindung dari hewan atau serangga untuk mencegah kontaminasi ulang.

Pada pengelolaan makanan, masyarakat perlu lebih memperhatikan penyimpanan bahan makanan sesuai jenisnya, menyimpan peralatan makan dan peralatan masak di tempat yang bersih dan aman, serta membiasakan menutup makanan yang telah matang sebelum disajikan untuk mencegah pencemaran dari debu, lalat, dan vektor penyakit lainnya. Selain itu, makanan yang telah disimpan lebih dari 4 jam sebaiknya dihangatkan kembali sebelum dikonsumsi guna mengurangi risiko

pertumbuhan mikroorganisme penyebab penyakit bawaan makanan.

2. Bagi Puskesmas

Puskesmas diharapkan dapat meningkatkan perannya dalam memberikan edukasi dan penyuluhan kepada masyarakat mengenai penerapan Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) Pilar Ketiga, terutama yang berkaitan dengan pengelolaan air minum dan makanan rumah tangga. Selain itu, Puskesmas perlu melaksanakan kegiatan monitoring dan evaluasi secara berkala untuk menilai kepatuhan masyarakat terhadap praktik pengelolaan air minum dan makanan yang memenuhi prinsip higiene dan sanitasi.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan menggunakan desain penelitian yang lebih komprehensif, seperti penelitian analitik atau observasional dengan pengamatan berulang, sehingga dapat mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi praktik pengelolaan air minum dan makanan rumah tangga secara lebih mendalam. Penelitian juga dapat dilengkapi dengan pemeriksaan laboratorium terhadap kualitas air minum dan keamanan pangan untuk memperoleh data yang lebih objektif.

Pemeriksaan kualitas air minum dapat mencakup parameter fisik, seperti warna, bau, rasa, suhu, dan kekeruhan; parameter kimia, meliputi pH, Total Dissolved Solids (TDS), nitrat, nitrit, besi, mangan, dan sisa klorin; serta parameter mikrobiologi, seperti Total Coliform dan *Escherichia coli*. Sementara itu, pemeriksaan pada makanan dapat meliputi angka

kuman, keberadaan bakteri patogen, seperti *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., dan *Staphylococcus aureus*, serta penilaian terhadap penerapan higiene dan sanitasi makanan. Hasil pemeriksaan tersebut diharapkan mampu memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai potensi risiko kesehatan yang timbul akibat praktik pengelolaan air minum dan makanan rumah tangga yang belum memenuhi standar.