

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kandungan *Escherichia coli* dan *personal hygiene* pedagang jajanan siomay di Kalurahan Tlogoadi Sleman Tahun 2026, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil pemeriksaan laboratorium terhadap 15 sampel jajanan siomay menunjukkan bahwa terdapat 2 sampel yang terkontaminasi bakteri *Escherichia coli* dan tidak memenuhi persyaratan mikrobiologi berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 dengan batas maksimum  $<1,1$  CFU/ gram. Temuan ini menunjukkan bahwa keamanan mikrobiologis jajanan siomay di Kalurahan Tlogoadi masih perlu mendapat perhatian.
2. Sebagian besar pedagang telah menerapkan *personal hygiene* dengan baik, yaitu sebanyak 10 pedagang (66,67%) memenuhi syarat, sedangkan 5 pedagang (33,33%) belum memenuhi syarat. Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas pedagang telah berupaya menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan dan penjualan makanan. Namun, masih diperlukan perbaikan pada beberapa aspek, terutama penggunaan alat pelindung diri (APD), kebiasaan mencuci tangan, dan kebersihan area penjualan. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan apabila tidak diperhatikan dengan baik. Oleh karena itu, penerapan *personal hygiene* yang konsisten perlu terus

ditingkatkan untuk menjaga keamanan pangan dan mencegah kontaminasi mikrobiologis.

3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kontaminasi *Escherichia coli* pada jajanan siomay masih ditemukan meskipun sebagian besar pedagang memiliki tingkat *personal hygiene* yang memenuhi syarat. Hal ini mengindikasikan bahwa kontaminasi *Escherichia coli* tidak hanya dipengaruhi oleh *personal hygiene* pedagang, tetapi juga dapat dipengaruhi oleh faktor lain seperti sanitasi lingkungan, kebersihan peralatan, kualitas bahan baku, kualitas air yang digunakan, serta proses pengolahan dan penyajian makanan.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Masyarakat**

Masyarakat diharapkan lebih memperhatikan aspek kebersihan saat membeli makanan jajanan dengan memilih pedagang yang menjaga kebersihan diri, menggunakan peralatan yang bersih, serta menyajikan makanan dalam kondisi tertutup. Kesadaran konsumen dalam memilih makanan yang aman dapat membantu mengurangi risiko gangguan kesehatan akibat makanan yang terkontaminasi. Masyarakat perlu meningkatkan pengetahuan mengenai keamanan pangan agar lebih mampu mengenali ciri-ciri makanan yang layak dan aman untuk dikonsumsi.

## **2. Bagi Puskesmas**

Puskesmas setempat diharapkan dapat meningkatkan kegiatan pembinaan, penyuluhan, dan pengawasan terhadap pedagang makanan jajanan mengenai higiene sanitasi pangan. Kegiatan edukasi secara berkala diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pedagang tentang pentingnya personal hygiene dalam mencegah kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan siap saji. Selain itu, Puskesmas perlu melakukan pengawasan dan pembinaan secara rutin, misalnya setiap 3 bulan atau 6 bulan sekali, melalui inspeksi sanitasi, penyuluhan, serta pemantauan penerapan higiene sanitasi di tempat penjualan makanan. Kegiatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan kepatuhan pedagang terhadap prinsip keamanan pangan sehingga risiko kontaminasi mikrobiologis pada makanan jajanan dapat diminimalkan.

## **3. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti faktor-faktor lain yang berhubungan dengan kontaminasi *Escherichia coli*, seperti kualitas air, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan tempat berjualan. Penelitian juga dapat dilakukan dengan jumlah sampel yang lebih besar dan wilayah penelitian yang lebih luas agar diperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai keamanan pangan jajanan siomay.