

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan tersebut penulis dapat menyimpulkan kebersihan alat makan dan minum di rumah makan Ibu Sugeng, Desa Adi Jaya, Kabupaten Lampung Tengah adalah sebagai berikut:

1. Sanitasi alat makan dirumah makan ibu sugeng tidak memenuhi syarat dan masih belum baik.
2. Dari hasil penelitian angka kuman untuk alat makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng Kabupaten Lampung Tengah adalah pada piring rata-rata 515 CFU/cm². Sehingga tidak memenuhi syarat berdasarkan baku mutu Permenkes RI No. 1096/MENKES/VI/2011 yaitu angka kuman pada peralatan makan dan minum tidak boleh melebihi 0 koloni/cm².
3. Dari hasil penelitian angka kuman untuk alat makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng Kabupaten Lampung Tengah adalah pada sendok rata-rata 10.793 CFU/cm². Sehingga tidak memenuhi syarat berdasarkan baku mutu Permenkes RI No. 1096/MENKES/VI/2011 yaitu angka kuman pada peralatan makan dan minum tidak boleh melebihi 0 koloni/cm².
4. Dari hasil penelitian angka kuman untuk alat makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng Kabupaten Lampung Tengah adalah pada garpu rata-rata

7.498 CFU/cm². Sehingga tidak memenuhi syarat berdasarkan baku mutu Permenkes RI No. 1096/MENKES/VI/2011 yaitu angka kuman pada peralatan makan dan minum tidak boleh melebihi 0 koloni/cm².

5. Dari hasil penelitian angka kuman untuk alat makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng Kabupaten Lampung Tengah adalah pada mangkuk rata-rata 565 CFU/cm². Sehingga tidak memenuhi syarat berdasarkan baku mutu Permenkes RI No. 1096/MENKES/VI/2011 yaitu angka kuman pada peralatan makan dan minum tidak boleh melebihi 0 koloni/cm².
6. Dari hasil penelitian angka kuman untuk alat makan dan minum di Rumah Makan Ibu Sugeng Kabupaten Lampung Tengah adalah pada gelas rata-rata 2.831 CFU/cm². Sehingga tidak memenuhi syarat berdasarkan baku mutu Permenkes RI No. 1096/MENKES/VI/2011 yaitu angka kuman pada peralatan makan dan minum tidak boleh melebihi 0 koloni/cm².

B. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan di atas penulis mencoba memberikan saran-saran, sebagai berikut:

1. Pada proses pencucian sebaiknya menambahkan bak menjadi 3 buah bak, lalu sebaiknya Rumah Makan Ibu Sugeng menyediakan desinfektan dan melakukan desinfeksi pada alat makan dan minum untuk memaksimalkan proses pencucian.

2. Pada proses pengeringan alat makan dan minum sebaiknya tidak menggunakan lap secara berulang.
3. Penyimpanan alat makan dan minum menggunakan tempat penyimpanan yang tidak lembab dan terlindung dari sumber pengotor / kontaminasi dan binatang perusak sesuai dengan PerMenkes RI No.304/Menkes/Per/IV/1989.