

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pemeriksaan dan observasi yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Pemeriksaan angka kuman, dari 5 sampel jenis makanan jajanan kue basah yang di periksa ada 2 sampel yang memenuhi syarat menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan.
2. Kurang kesadaran pedagang pentingnya mencuci tangan dimana pedagang hanya mencuci tangan saat tangan kotor saja, seharusnya pedagang cuci tangan juga disaat setelah pedagang melakukan aktifitas dan cuci tangan sebelum berkontak langsung dengan kue.
3. Lokasi penjualan berdekatan dengan selokan, kotak sampah, kamar mandi/ WC umum dan jalan raya sehingga menyebabkan kontaminasi dari udara dimana ada makanan yang tidak di tutup juga kontaminasi oleh vektor seperti lalat.
4. Bahan Tambahan Makanan (BTM) pada makanan jajanan kue basah yang meliputi pengecekan Formalin Rhodamin B dan juga Boraks, dinyatakan pengecekan Formalin satu sampel positif yaitu pada pengecekan kedua, pada pengecekan Boraks dan Rhodamin B semua sampel negatif.

## **B. Saran**

1. Untuk pedagang kue basah meningkatkan personal hygiene seperti, mengemas kue basah yang dijualnya dengan kemasan tertutup dan menjaga kebersihan lokasi penjualan agar menjaga keamanan makanan dari sumber kontaminasi. Dalam memenjamah makanan agar menjaga kebersihan tubuh (memakai masker, penutup kepala dan memakai sarung tangan) dan kebersihan peralatan yang digunakan selama menjamah makanan.
2. Untuk tenaga kesehatan dari pihak puskesmas Way Halim Kota Bandar Lampung sebaiknya para pedagang kue basah diberi penyuluhan mengenai pentingnya personal hygiene, serta memberi penyuluhan tentang Bahan Tambah Makanan (BTM) seperti formalin, boraks dan rhodamin B untuk mengetahui ciri-ciri kue yang mengandung formalin, boraks dan Rhodamin B yang di ambil dari pemasok.