

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dibahas serta diuraikan Peneliti, maka dapat disimpulkan bahwa ada beberapa hal tingkat kebersihan alat makan di Rumah Makan Puti Minang Hajimena adalah sebagai berikut :

1. Angka kuman pada alat makan dan minum di Rumah Makan Puti Minang Hajimena Tahun 2023 dengan jumlah rata-rata angka lempeng total yaitu $14.989/\text{cm}^2$. Belum memenuhi syarat karena pada standar yang diterbitkan oleh Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.
2. Pemeriksaan air bersih dengan sampel dari kran pencucian peralatan makan menunjukkan angka total coliform mencapai 210/100 ml. Belum memenuhi syarat kesehatan berdasarkan Permenkes RI No.32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Hygiene Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua*, dan Pemandian Umum.
3. Sarana pencucian peralatan makan dan minum belum sesuai karena bak yang di pergunakan untuk mencuci hanya terdiri dari 2 bak.
4. Dalam teknik pencucian peralatan makan dan minum tidak dilakukannya desinfeksi terhadap peralatan yang telah dibilas dengan air bersih dan pengeringan yang dilakukan belum sesuai karena dibiarkan kering dengan sendirinya serta masih menggunakan lap yang berulang dan pada saat

pengambilan sampel usap alat makan dan minum masih ditemukannya kotoran yang menempel di bibir gelas.

5. Penyimpanan peralatan makan dan minum belum sesuai karena peletakan peralatan makan dan minum ditumpuk menghadap ke atas, ditempat yang terbuka sehingga memungkinkan ada kontaminasi debu serta ruang penyimpanan masih bisa dijangkau oleh binatang pengganggu.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil kesimpulan diatas Peneliti mencoba memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Jumlah angka lempeng total pada peralatan makan dirumah makan Puti Minang Hajimena masih terlalu besar, untuk itu agar lebih ditingkatkan kebersihan alat makan dengan memperhatikan proses pencucian peralatan makan, pengeringan, tempat penyimpanan alat serta pemeliharaan dan perawaatan kran air tersebut.
2. Air yang digunakan di rumah makan Puti Minang Hajimena belum memenuhi syarat, untuk itu pada sumber air bersih perlu adanya peningkatan pemeliharaan dan perawatan pada kran air.
3. Pada proses pencucian peralatan makan dan minum setelah pembilasan seharusnya dilakukannya desinfeksi seperti perendaman di air panas selama 2 menit. Dan sebaiknya menambahkan bak untuk proses pencucian peralatan makan dan minum untuk desinfektan.
4. Proses pengeringan alat makan sebaiknya disediakan rak yang terbuat dari bahan anti karat karena pengeringan diletakkan di meja yang berdekatan dengan proses pencucian serta tidak menggunakan lap yang berulang

untuk semua peralatan makan dan minum karena kemungkinan besar kuman yang ada pada kain lap akan berpindah dari peralatan makan dan minum satu ke yang lainnya.

5. Proses penyimpanan peralatan makan dan minum sebaiknya disediakan rak yang terbuat dari bahan anti karat, disimpan dalam keadaan kering dan letaknya terbalik, ruang penyimpanan tidak lembab serta terlindung dari sumber pencemar dan binatang pengganggu, sesuai dengan standar Permenkes RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.