

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian pembahasan peneliti dapat menyimpulkan kebersihan alat makan dan minum di rumah makan Ampera Uda, Kelurahan Sidodadi, Kota Bandar Lampung adalah sebagai berikut:

1. Pemeriksaan angka kuman pada alat makan dan minum dengan jumlah rata-rata angka kuman yaitu $107/\text{cm}^2$ tidak memenuhi standar baku mutu Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 02 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yaitu Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan.
2. Pemeriksaan air bersih pada sampel air kran menunjukkan angka E-Coli 106CFU/100ml, tidak memenuhi standar syarat kesehatan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 02 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yaitu Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan.
3. Kondisi sarana pencucian peralatan makan dan minum tidak memenuhi standar karena hanya menggunakan satu bak untuk proses pencucian.
4. Teknik pencucian peralatan makan tidak dilakukannya desinfeksi peralatan makan dengan air panas dan pengeringan dilakukan dengan lap yang dipakai berulang kali.
5. Penyimpanan peralatan makan dan minum tidak memenuhi standar karena di tempat yang terbuka sehingga terkontaminasi udara dan debu serta binatang pengganggu.

B. Saran

Berdasarkan dari Kesimpulan di atas, penulis mencoba memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Jumlah angka kuman pada peralatan makan dan minum di rumah makan Ampera Uda tidak memenuhi standar, maka dari itu perlu diperhatikan lagi proses pencucian, pengeringan dan penyimpanan pada alat makan.
2. Air yang digunakan perlu ditambahkan kaporit atau sodium hipoklorit sesuai kebutuhan untuk menyisihkan bakteri *E-Coli*.
3. Pada proses pencucian seharusnya menggunakan 3 bak, bak pertama yaitu pencucian alat makan menggunakan detergen/sabun, bak kedua yaitu pembilasan air bersih, dan bak ketiga yaitu desinfeksi.
4. Rumah makan Ampera Uda harus lebih memperhatikan lagi kebersihan alat makan untuk konsumen dengan mendesinfektan peralatan makan dan minum menggunakan air panas ± 3 menit dan tidak menggunakan lap yang sama berulang kali. Pengeringan alat makan sebaiknya menggunakan lap yang bersih dan tidak dipakai berulang kali untuk semua jenis alat makan dan minum, karena kemungkinan besar akan ada kuman yang berpindah dari kain lap ke alat makan.
5. Penyimpanan alat makan dan minum harus disediakan rak yang aman, terbuat dari bahan anti karat, disimpan dalam keadaan bersih dan kering serta tidak boleh ada debu, tertutup dan terlindungi dari sumber pencemar atau binatang pengganggu.