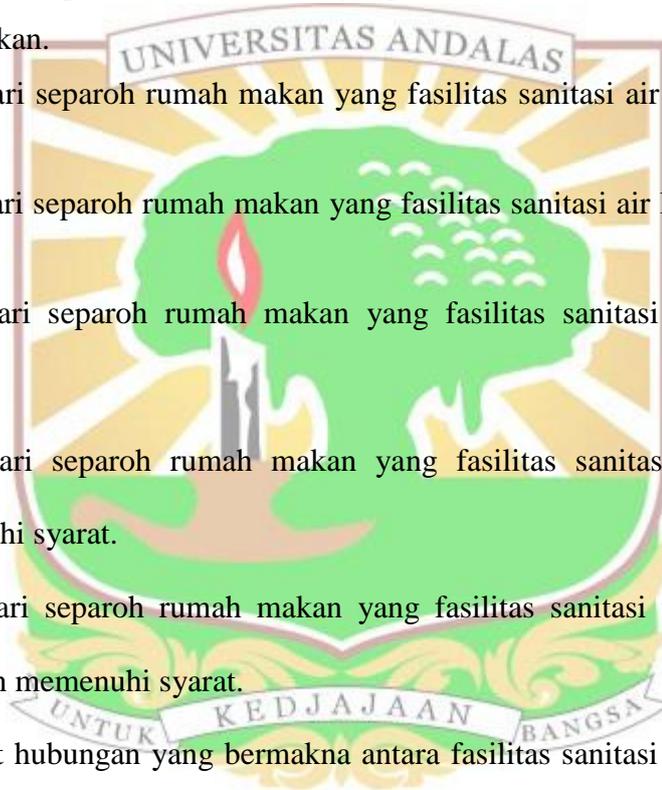


## BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan tentang hubungan fasilitas sanitasi rumah makan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan, maka peneliti menarik kesimpulan dari hasil sebagai berikut:

1. Lebih dari separoh rumah makan yang kadar *E. Coli* memenuhi syarat pada air kobokan.
2. Lebih dari separoh rumah makan yang fasilitas sanitasi air bersih memenuhi syarat.
3. Lebih dari separoh rumah makan yang fasilitas sanitasi air limbah memenuhi syarat.
4. Lebih dari separoh rumah makan yang fasilitas sanitasi toilet memenuhi syarat.
5. Lebih dari separoh rumah makan yang fasilitas sanitasi tempat sampah memenuhi syarat.
6. Lebih dari separoh rumah makan yang fasilitas sanitasi tempat pencucian peralatan memenuhi syarat.
7. Terdapat hubungan yang bermakna antara fasilitas sanitasi air bersih dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.
8. Terdapat hubungan yang bermakna antara fasilitas sanitasi air limbah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.
9. Terdapat hubungan yang bermakna antara fasilitas sanitasi toilet dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.
10. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara fasilitas sanitasi tempat sampah dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.



11. Terdapat hubungan yang bermakna antara fasilitas sanitasi tempat pencucian peralatan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan.

## 6.2 Saran

Merujuk dari hasil penelitian yang dilakukan tentang hubungan fasilitas sanitasi rumah makan dengan kadar *E. Coli* pada air kobokan di wilayah kerja Puskesmas Ulakan, maka peneliti menyarankan beberapa hal sebagai berikut:

### 6.2.1 Bagi Pemilik Rumah Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Ulakan

1. Perlunya memperhatikan sanitasi sarana dan prasarana rumah makan seperti penyediaan air bersih, pengelolaan sampah, pembuangan air limbah, toilet, tempat pencuci peralatan.
2. Pengawasan lebih terhadap fasilitas sanitasi rumah makan. Sehingga secara langsung dampak dari fasilitas sanitasi yang tidak baik dapat dicegah dan dihindarkan.
3. Menambah wawasan mengenai higiene sanitasi rumah makan dan koperatif dalam pembinaan dan pengawasan yang dilakukan oleh petugas puskesmas.

### 6.2.2 Bagi Puskesmas Ulakan

1. Lebih intensif dalam melakukan pembinaan dan pengawasan tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan yang ada didalam wilayah kerja Puskesmas Ulakan sehingga pemilik rumah makan lebih mengetahui manfaat langsung dari higiene sanitasi yang baik dan dapat terhindar dari penyakit yang ditimbulkan dari higiene sanitasi yang tidak memenuhi syarat.
2. Adanya kerjasama pihak Dinas Kesehatan, Puskesmas, dan pemerintah setempat menjalin serta meningkatkan jejaring kemitraan koordinasi yang lebih baik lagi dalam pengawasan higiene sanitasi rumah makan agar terhindar dari kejadian luar biasa yang disebabkan kontaminasi bakteri patogen.

### 6.2.3 Bagi Peneliti Lain

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk melihat variabel-variabel yang belum diteliti dalam penelitian ini seperti : tempat pencuci bahan makanan, locker karyawan dan peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus, sehingga data pendukung yang diperoleh akan lebih lengkap.

