

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik pedagang di Sentrakuliner Penjaringanansari Surabaya adalah mayoritas perempuan. Umur pedagang sebagian besar berusia produktif antara usia 45-55 tahun. Tingkat pendidikan terakhir pedagang rata-rata SMA/SMK. Sebagian besar pedagang telah berjualan selama 12-14 tahun. Berdasarkan Penilaian konstruksi bangunan sentrakuliner cukup baik dengan fasilitas sanitasi cukup lengkap diantaranya Tempat Cuci Tangan, Air Bersih, Jamban/Peturasan, Kamar Mandi dan Tempat Sampah. Sebesar 61,11% pedagang memenuhi persyaratan Pengetahuan tentang higiene dan sanitasi
2. Sebanyak 41,67% sampel makanan mengandung total bakteri (range $2,7 \times 10^4$ – $3,8 \times 10^5$ koloni/gram) yang tidak memenuhi persyaratan BPOM Nomor 13 tahun 2019 . Hasil uji *Coliform* menunjukkan 100% dari sampel makanan, 66,6 dari sampel minuman dan jajanan tidak memenuhi persyaratan BPOM Nomor 13 tahun 2019 (sampel makanan dan jajanan > 3 APM/g ; minuman > 0 APM/250ml). Sebesar 50% sampel yg diuji mengandung bakteri *Escherichia coli*
3. Terdapat Hubungan antara Higiene Sanitasi pedagang dengan kandungan total *Coliform* dan bakteri *Escherichia coli* pada makanan, minuman dan jajanan di Sentra Kuliner Penjaringanansari Surabaya. Kontaminasi bakteri *Coliform* pada makanan, minuman dan jajanan berasal dari peralatan talenan, piring, air mentah dan tangan penjamah

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai keamanan pangan dengan pengujian adanya mikroba patogen lainnya dan identifikasi sumber cemarannya.