

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji identifikasi untuk bakteri *Salmonella sp.* pada kantin FTSP dan kantin Terpadu dapat di simpulkan bahwa :

1. Hasil observasi kantin menunjukkan bahwa setiap kantin mempunyai fasilitas sanitasi, peralatan makanan dan dapur dengan kelengkapan yang sama, namun perbedaan terletak di kebersihan dapur kantin FTSP lebih bersih dibanding kantin Terpadu dengan total 26 skor untuk kantin FTSP dan 20 skor untuk masing-masing kantin Terpadu dari 32 skor total.
2. Pada media SSA dari 38 sampel yang diuji di dapatkan 15 sampel dengan respon positif pada media. Dari 15 sampel tersebut 6 sampel memberikan respon positif pada pewarnaan Gram. Adapun 6 sampel tersebut adalah sbb: (tangan kasir FTSP, gado-gado A, lalapan timun A, lalapan kol A, es susu kantin A dan Pecel B) dengan sifat gram negatif dan berbentuk basil yang menunjukkan bentuk dan warna dari *Salmonella sp.*.
3. Enam sampel yang terkontaminasi *Salmonella sp.* terdiri dari satu sampel makanan jadi dan tiga sampel makanan mentah dengan bahan dasar sayur-sayuran. Satu dari sampel minuman. Satu sampel dari tangan pekerja dan sebaiknya lebih memperhatikan kebersihan diri, seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan atau mengkonsumsi makanan.

4. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa kantin yang memiliki pengerahuan higiene paling baik adalah kantin FTSP dan Kantin B adalah yang terburuk. Kondisi sanitasi kantin A dengan skor tertinggi dan kantin B dengan skor terendah.
5. Kuesioner konsumen ditemukan bahwa tingkat kepuasan responden mahasiswi lebih rendah dibandingkan responden mahasiswa.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian ini diberikan beberapa saran, yaitu :

1. Sampel yang terkontaminasi sebaiknya tidak dikonsumsi oleh manusia karena akan berdampak buruk bagi kesehatan.
2. Penelitian selanjutnya dapat menggunakan media selektif yang lebih spesifik untuk *Salmonella sp.* serta dilakukan uji TSIA (*Triple Sugar Iron Agar*) untuk melihat kemampuan mikroorganisme dalam memfermentasikan gula dan perlu dilakukan identifikasi sampai ke tingkat spesies dan uji patogenitas.
3. Diharapkan penelitian mengenai kualitas makanan ini dilakukan di seluruh kawasan UII untuk mengetahui kualitas makanan yang dikonsumsi.