

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

- Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:
1. Pengetahuan sanitasi *hygiene* yang kurang dikuasai oleh pedagang kaki lima adalah pengetahuan mengenai aspek kebersihan diri tentang mencuci tangan yang belum menggunakan sabun dan keringkan tangan dengan lap bersih merupakan salah satu cara pencegahan terjadinya pencemaran makanan, untuk aspek kebersihan peralatan mengenaiperlatalan yang sudah bersih di simpulkan dalam satutempat dengan bahan makanan hampir setengah yamemahamibahwa peralatan makan di simpulkan dalam satutempat dengan bahan makanan. Aspek kebersihan area berdagang juga merupakan faktor yang mempengaruhi rasa makanan dan area berjualan, dan dalam aspek kebersihan makanan pedagang mengenai menyajikan sayuran untuk ukuran lapar dan dicuci dalam baskom tidak menggunakan air yang mengalir. Pengetahuan yang dimiliki pedagang di jalan Gegerkalong Girang di harapkan dapat ditingkatkan lagi agar pengetahuan mengenai sanitasi *hygiene* pada saat mengolah makanan yang dijualnya lebih sesuai dengan persyaratan *hygiene* yang ditentukan oleh Menkes.
 2. Sikap pedagang terhadap sanitasi *hygiene* pedagang kaki lima di jalan Gegerkalong Girang mengenai aspek kebersihan diri yang meliputi menggunakan celmek, memakai penutup kepala, mencuci tangannya ketika hendak menyentuh makanan dan dalam kategori kurang baik karena pada umumnya mereka tidak menggunakan celmek dan jarang sekali untuk mencuci tangan. Berdasarkan hasil data yang didapat di lapangan bahwa wasaran akan penjelasan untuk mencuci tangan tidak ditemukan untuk pedagang yang berjualan menggunakan kangerobak, berbeda dengan pedagang yang tempat berjualannya semi permanen/

kiosdilengkapidengantemptapencuciantangansekaliguspencuciantangan.Padaa spekkebersihanmakananpedagangmakanan di jalanGegerkalongGirangbeberapapedagangsetujudalammenggunakankartasbe kasuntukmembungkusmakananmatang.Dari seluruhaspek-aspeksanitasi hygiene termasukdalamkategorisangatbaik.

3. Tindakanpedagang kaki limapenjualmakanandanminumanterhadapsanitasi hygiene mengenaikebersihandiripedagangtidakmenggunakankanclemek, tidakmenggunkanpenutupkepala, dantidakmencucitanganketikahendakmenyentuhmakanandalamkategorikuran gbaik.

Padaaspekkebersihanperalatanhampirsetengahnyaketikamenciciperalatantida kmengunkansabununtukmenciciperalatandansetengahnyamenggunakan lap yang bersihuntukmengeringkanperalatan.Aspekkebersihan area padasaatberdagangdapatdikatakandalamkategorisangatbaiknamunmengenaiter sedianya air bersihpadapedagang yang mengunakangerobakbeberapadalamkondisikotor.Aspekkebersihanmakanan yang

disajikanolehpedagangdalamkategorisangatbaikkecualipadaminyakgoreng yang digunakanolehpedagang kaki limakurangbaikdikarenakanminyak yang sudahhitammasihdiperlukanuntukmenggorengmakanan, adabeberapapedagang yang padasaatmengambilmakanantidakmenggunakananalatseperticapitanatausarungtanganpelastik.

B. ImplikasiHasilPenelitian

Hasilpenilitianmenegnai “perilakusanitasihygienepedagang kaki limapenjualmakanandanminuman di jalanGegerkalongGirang” mengandungbeberapaimplikasidintaranya:

1. Hasilpenilitianmenunjukambahwapaengetahuanpedaganglakilimapenjualmakanandanminumantentangsanitasihygieneterhadapaspekkebersihandiri, kebersihanperlatan, kebersihan area kerja, dankbersihanmakanansebagianbesarpadakriteria yang baik. Hal

Ricky Rusmana, 2018

PERILAKU SANITASI HYGIENE PEDAGANG KAKI LIMA PENJUAL MAKANAN DAN MINUMAN DI

JALAN

GEGERKALONG GIRANG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

inimengandungimplikasibahwapedagang kaki lima di jalanGegerkalongGirangdapatmengetahuidenganbaikmengenaisanitasidanh_{yg ienesecarakeseluruhan.}

2. Hasilpenelitianmenunjukanbahwasikaptentangperilakusanitasi_{hygiene}pedagang kaki limapenjualmakanandanminumanterhadapaspекkebersihandiri, kebersihanperlatan, kebersihan area berdagang, dankebersihanmakanansebagianbesarberadapadakriteria setujuterhadapsetiap ernyataan yang diajukan. Hal inimengandungimplikasibahwapedagang kaki limapenjualmakanandanminuman di jalanGegerkalongGirangdapatmelakukansikap yang positif demi terciptanyaperilakusanitasi_{hygiene} yang baik.
3. Hasilpenelitianmenunjukanbahwatindakanterhadapsanitasi_{hygiene}pedagang kaki limapenjualmakanandanminuman di jalanGegerkalongGirangsebagianbesarmenunjukanmelaukansanitasi yang dapatdikatakanbaikdalamkebersihanperlatan, kebersihan, area berdagang. Namundalamkebersihandiririmeliputimencuitangandanmenggunakancelemek arangpedagang yang melakuanhaltersebut, dandalammenga kebersihanmakanan pun banyakpedagang yang menyimpanmakanan yang matangdalamkeadaanterbuka. Hal inimengandungimplikasibahwapedagangwalaupunpengetahuandanpersepsiakanmenciptakanperilausanasitasi_{hygiene} yang baiktetapidalamtindakannyatatidakmenujkansasidasidanh_{hygiene}.

C. RekomendasiHasilPenelitian

Reskomendasidisusunberdasarkankesimpulanpenelitian.Penulismencobamemberikanrekomendasi yang ditunjukankepadaberbagai pihak, diantaranya:

1. BagiinstansiDinasKesehatan Kota Bandung perlulebihmengawasidanmeningkatkanpentingnya pengetahuansanitasidanh_{yg ienemakananpadaumunyakeparapedagang kaki lima yang menjualmakanandanminuman danengancaramengadakansosialisaidanmencontoh kansasidasidanh_{hygiene}nedalam mengolahmakanansebagaimanamestinyadalamat}

uran yang telah dibuat di Kemenkestahun 2003 mengenai persyaratan sanitasi *hygiene* pedagang jajanan.

Karenabelumtentupedagang di lokasi yang berbeda menerapkan kebersihan yang baik

2. Bagipedagang kaki lima penjual makanan dan minuman, dari hasil penelitian dan harapkan bagi para pedagang lebih meningkatkan lagiberperilaku hidup bersih dari mulai menjaga kebersihan diri, kebersihan peralatan yang digunakan, kebersihan area pada saat berjualan, dan kebersihan makanan yang dijual. Contoh hal kecil yang sangat penting seperti mencuci tangan sebelum menyentuh makanan/melakukan aktivitas berdagang dan menjaga kebersihan lap bersih, menggunakan calemek pada saat sedang berjualan.
3. Bagi penelitian selanjutnya, perlu adanya penelitian kualitatif mendalam mengenai analisis sanitasi hygiene pedagang mulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan, proses pengemasan yang digunakan, hingga makanan tersebut saji kepada konsumen.