

## **BAB V PENUTUP**

### 5.1 Kesimpulan

Pangan jajanan yang dijual di SD Inpres Tulamalae Kabupaten Belu tidak ada cemaran bakteri *Escherichia coli* yang dibuktikan pada uji konfirmasi tidak ada gelembung pada tabung durham dan tidak terdapat kekeruhan pada media BGLB.

### 5.2 Saran

#### 1. Bagi Pedagang Makanan Jajanan dan Pihak Sekolah

- a. Pedagang kaki lima diperbolehkan berjualan di lingkungan SD dengan syarat makanan yang di jual sudah di uji di laboratorium kesehatan dan memenuhi kriteria higiene dan sanitasi makanan, pedagang sudah mendapatkan pelatihan tentang praktik higiene dan sanitasi makanan mulai dari mengolah makanan hingga menyajikan makanan.
- b. Pihak sekolah diharapkan bisa menyediakan kantin sekolah dalam lingkungan sekolah.

#### 2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan bagi peneliti selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk melakukan penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan uji cemaran bakteri *Escherichia coli* pada pangan jajanan anak sekolah.

## DAFTAR PUSTAKA

(PerBPOM No. 13 Tahun 2019).

Agustina f, Pambayun R, Febry F. *Higienis dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di kelurahan demang lebar daun palembang*. tahun 2009, 2010.

Arisman., 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

BPOM, (20/MBM/MA-PPOMN/19)

BPOM RI., 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan.

BPOM RI., 2013. *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI.

BPOM.RI. Laporan tahunan 2015 Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. BPOM RI. 2018. 4-5p

Direktorat Bina Gizi."pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar". Jakarta. Kementrian Kesehatan RI, Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.2011. 20-21p

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta : Dirjen PPM dan PLP.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia 2006. *Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Jakarta : Dirjen PPM dan PLP.

Elfidasari, D., Saraswati, A. M., Nufadianti, G., Samiah, R., & Setiowati. *Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran Fast Food di Daerah Senayan dengan Indikator Jumlah Escherichia coli Terlarut*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, 1(1): 18-23.

Fitriani, A., 2016. *Studi Gambaran Higiene Sanitasi Pedagang dan Keberadaan Escherichia Coli pada Es Buah di Kota Salatiga*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

- Hamida, Khairuna. 2012. *Hubungan antara Kebiasaan Sarapan dan Kebiasaan Jajan dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Pedurungan Kota Semarang.*
- Jawetz, E., Melnick, J. L., & Adelberg, E. A., 2005. *Mikrobiologi Kedokteran.* Jakarta: Salemba Medika.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakart*
- Kemendes RI., 2018. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017. Jakarta: Kemendes RI.*
- Kepmenkes No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Khairina, A.D., Palupi, I.R., & Prawiningdyah, Y. 2019. “Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus.” *Journal of Health Education 3(2): 65–74*
- Kurniadi, Y., Saam, Z. dan Afandi, D. 2013. Faktor Kontaminasi Bakteri E.coli pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan, 7(1): 28-37.*
- Marisdayana., R. 2017. Teknik Pencucian Alat Makan, Personal hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri pada Alat Makan. *Jurnal Endurance 2(3)*
- Merdeka Com., 2021 diakses pada tanggal 23 Februari.
- Monney, I., Agyei, D., & Owusu, W. 2013. “Hygienic Practices among Food Vendors in Educational Institutions in Ghana: The Case of Konongo.” *Foods 2(3): 282–294.*
- Nuryani, Dewi, Putra, NA., Sudana, IB. 2016. Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan. *ECOTROPHIC, 10 (1): 28-32.*
- Olsen, S. J., MacKinon, L. C., Goulding, J. S., Bean, N. H., & Slutsker, L. 2015. Surveillance for foodborne disease outbreaks – United States, 1993-1997. *Morbidity and Mortality Weekly Report 49(SSO1), 1-51.*
- Puspitasari RL. *Kualitas jajanan siswa di sekolah dasar.* Jurnal al-azhar indonesia seri sains dan teknologi. Maret 2013.

- Sari, A.I., Mulyadi, A., & Afandi, D.. 2016. "Hubungan Higiene Dan Sanitasi Pedagang Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Pekanbaru." *Jurnal Ilmu Lingkungan* 7(2): 67–77.
- Setyorini, E. 2013. "Hubungan Antara Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang." *Unnes Journal of Public Health* 3(1): 1–10.
- Situmorang, H. R., Nurmaini., & Hasan, W., 2013. *Higiene Sanitasi Serta Pemeriksaan Escherichia Coli dan Rhodamin B pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas Tahun 2013*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Suardana, I. W., & Swacita, I. B. N., 2009. *Higiene Makanan Kajian Teori dan Prinsip Dasar*. Universitas Udayana Press.
- WHO., 2005. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. ECG. Jakarta
- Yulianto, A., & Nurcholis. 2015. "Penerapan Standard Hygiene Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta." *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2): 31–39.