

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini dilakukan pemaparan sinar UV-C pada alat makan di PT. X dengan Perbedaan Lama paparan 10 menit, 20 menit dan 30 menit. Penyinaran sinar UV-C merupakan salah satu metode sterilisasi yang dapat membunuh bakteri pada permukaan alat makan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan:

1. Jumlah angka kuman pada alat makan di PT. X sebelum dilakukan penyinaran sinar UV-C sebesar 524 koloni/cm<sup>2</sup> permukaan alat makan. Sedangkan rata-rata jumlah angka kuman alat makan setelah dilakukan penyinaran sinar UV-C dengan lama penyinaran 10 menit sebesar 191 koloni/cm<sup>2</sup>, 20 menit sebesar 101 koloni/cm<sup>2</sup> dan 30 menit sebesar 1 koloni/cm<sup>2</sup> permukaan alat makan.
2. Persentase penurunan angka kuman pada alat makan dengan perbedaan lama paparan penyinaran 10 menit adalah 63,12%, lama paparan penyinaran 20 menit 80,84%, dan lama paparan penyinaran 30 menit 99,84%.
3. Penurunan angka kuman alat makan yang paling efektif adalah pada lama paparan 30 menit dengan presentase penurunan sebesar 99,84%.
4. Teknik pencucian alat makan di PT. X yang memenuhi syarat adalah pada tahap *scraping* (pembuangan sisa makanan) dan *rinsing* (membilas dengan air). Sedangkan tahap pencucian yang tidak memenuhi syarat adalah *flushing* (merendam dalam air), *washing* (mencuci dengan detergent),

*sanitizing*/disinfektan dan *towelling* (mengeringkan). Maka teknik pencucian di PT. X tidak memenuhi syarat

## 5.2 Saran

Adapun saran-saran yang penulis berikan dari hasil penelitian ini diantaranya:

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang variasi lainnya dari proses sterilisasi alat makan dengan menggunakan metode radiasi sinar UV-C. Dengan daya 40 watt, 60 watt dan panjang gelombang 200-280 nm.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai proses sterilisasi alat makan dengan metode radiasi sinar UV-C pada alat makan dengan jumlah angka kuman lebih besar dari 519 koloni/cm<sup>2</sup>.
3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai alat sterilisasi dengan menggunakan sensor untuk mendeteksi bakteri pada permukaan alat makan.
4. Rekomendasi untuk PT.Sipatex Putri Lesari mengenai alat sterilisasi pada alat makan untuk membunuh kuman pada alat makan yaitu lemari sterilisasi yang di lengkapi lampu sinar UV-C dengan panjang gelombang 254 nm.
5. Melakukan teknik pencucian alat makan sesuai denngan *Standard Operasional Prosedure* yang telah di tetapkan Permenkes No.1096 Tahun 2011 tentang hygiene sanitiasi jasa boga.