

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Jumlah bakteri pada piring kontrol rata-rata adalah 567 koloni/cm² luas permukaan alat makan
2. Jumlah bakteri pada piring dengan perlakuan 15 menit rata-rata adalah 221 koloni/cm² luas permukaan alat makan, hal ini masih belum memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes 1096 tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga bahwa angka kuman pada alat makan adalah 0 koloni/cm² luas permukaan alat makan.
3. Jumlah bakteri pada piring dengan perlakuan 20 menit rata-rata adalah 102 koloni/cm² luas permukaan alat makan hal ini masih belum memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes 1096 tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga bahwa angka kuman pada alat makan adalah 0 koloni/cm² luas permukaan alat makan.
4. Jumlah bakteri pada piring dengan perlakuan 25 menit rata-rata adalah 15 koloni/cm² luas permukaan alat makan hal ini masih belum memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes 1096 tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga bahwa angka kuman pada alat makan adalah 0 koloni/cm² luas permukaan alat makan.

5. Pada waktu kontak 15 menit didapatkan rata-rata persentase penurunan sebesar 61%, Pada waktu kontak 20 menit didapatkan rata-rata persentase penurunan sebesar 82% dan Pada waktu kontak 25 menit) didapatkan rata-rata persentase penurunan sebesar 97%.
6. Telah dilakukan pengujian secara statistik menggunakan uji *one way anova* dan didapatkan P value $0,000 < \alpha 0,05$ maka terdapat perbedaan bermakna antar variasi waktu kontak sinar UV-C terhadap Angka Lempeng Total Bakteri pada Alat Makan.

1.2 Saran

1. Saran untuk penelitian selanjutnya dapat meningkatkan kembali waktu kontak sinar UV-C untuk menurunkan Angka Lempeng Total Bakteri pada alat makan.
2. PT. Beton Elemenindo Perkasa sebaiknya memperbaiki sarana penyimpanan alat makan serta sarana pencucian alat makan yang memenuhi syarat.