

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Responden yang disurvei sebanyak 400 orang, sebagian besar berada pada kelompok umur 20 – 45 tahun, berpendidikan SLTP, tidak bekerja (ibu rumah tangga) dengan penghasilan keluarga kurang dari Rp 1,000,000. Tingkat kesukaan responden terhadap produk hewani adalah yang di olah dengan cara di goreng yaitu 72.2% atau sebanyak 289 responden. Hal ini dikarenakan harganya yang relatif terjangkau, enak, dan praktis dalam pengolahannya. Frekuensi pengonsumsi produk hewani dalam satu minggu adalah 2 – 3 kali, dengan persentase sebesar 41.2% atau sebanyak 165 responden, sedangkan besar porsi dalam sehari adalah 100 gram. Berdasarkan angka kecukupan gizi responden pada umur 20-45 tahun (Tabel 5) dengan frekuensi konsumsi dalam seminggu adalah 2-3 kali (Tabel 7) belum memenuhi kebutuhan angka kecukupan gizi protein hewani (daging dan ikan) meskipun responden sudah memenuhi kebutuhan porsi konsumsi produk hewani (daging dan ikan) dengan benar yaitu 100 gram.

Kejadian diare yang dialami responden karena mengonsumsi produk hewani tertentu (daging dan ikan) dalam kurun waktu satu minggu terakhir adalah 44 responden (11%), sedangkan lama kejadian diare yang dialami responden adalah satu hari (17 responden atau 4.2%). Angka kejadian diare dalam penentuan risiko relatif (RR) adalah kejadian sakit yang dikelompokkan berdasarkan jenis olahan tertentu pada produk hewani yang menyatakan sakit adalah 44 responden dari total populasi. Pola kebiasaan responden terhadap kepedulian akan kebersihan tangan, penggunaan alat makan yang bersih, penyajian konsumsi, perlakuan terhadap makanan yang tidak habis dimakan, perlakuan setelah menyimpan sisa makanan, dan makanan yang hampir atau telah basi pada produk hewani olahan dalam kategori baik. Peluang diare akibat konsumsi produk hewani olahan telah ditunjukkan berdasarkan nilai RR (Risiko Relatif).

Perolehan hasil dari penelitian terdapat enam jenis produk hewani yang menjadi faktor risiko kejadian diare, yaitu ikan bakar (RR=4.11), ayam bumbu (RR=3.58), daging semur (RR=1.84), ayam bakar (RR=1.76), ikan bumbu (RR=1.53), dan ikan asin (RR=1.31). Semakin besar nilai RR yang dihasilkan, maka semakin tinggi peluang terjadinya sakit diare dalam mengonsumsi jenis makanan produk hewani olahan. Faktor-faktor yang di duga dapat mempengaruhi terjadinya diare karena mengonsumsi produk hewani olahan disebabkan oleh kontaminasi silang (*cross contamination*) maupun kontaminasi ulang (*recontamination*) yang terjadi selama memasak dan penyimpanan.

5.2 Saran

Penelitian ini diharapkan konsumen dapat lebih memperhatikan dalam menentukan kesegaran produk hewani, cara pengolahan dan kondisi penyimpanannya serta memperhatikan aspek sanitasi dan higienisitas untuk menghindari adanya kontaminasi silang.