

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian di penyelenggaraan makanan Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Higiene penjamah makanan di penyelenggaraan makanan Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, mendapatkan penilaian sebesar 61,65% atau belum memenuhi syarat berdasarkan Permenkes No.1096 Tahun 2011.
2. Sanitasi ruang pengolahan makanan di penyelenggaraan makanan Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, mendapatkan skore sebesar 53,8% atau belum memenuhi syarat berdasarkan Permenkes No.1096 Tahun 2011.
3. Sanitasi peralatan pengolahan makanan di penyelenggaraan makanan Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, mendapatkan penilaian sebesar 57,13% atau belum memenuhi syarat berdasarkan Permenkes No.1096 Tahun 2011.
4. Asupan energi santriwati di Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, yaitu untuk asupan energi kurang sebanyak 64 orang (91,42%), dengan rata – rata asupan energi per hari 1211,7 kkal, dengan konsumsi terendah 103,7 kkal dan tertinggi 2295 kkal.
5. Asupan protein santriwati di Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, yaitu untuk asupan protein kurang sebanyak 50 orang (71,50%), dengan rata – rata asupan protein per hari 44,6 gr, dengan konsumsi terendah 6,4 gr dan tertinggi 99,3 gr.
6. Asupan lemak santriwati di Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, yaitu untuk asupan lemak kurang sebanyak 56 orang (80,08%), dengan rata – rata asupan lemak per hari 41,6 gr, dengan konsumsi terendah 4,9 gr dan tertinggi 93,3 gr.
7. Asupan karbohidrat santriwati di Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, yaitu untuk asupan karbohidrat kurang sebanyak 61 orang (87,17%), dengan rata – rata asupan karbohidart per hari 171 gr, dengan konsumsi terendah 6,5 gr dan tertinggi 430,6 gr.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian di penyelenggaraan makanan Ponpes Al-Fatah Tahun 2023, terdapat beberapa saran yaitu:

1. Diharapkan pihak penyelenggaraan makanan di Ponpes Al-Fatah sebaiknya menerapkan sistem higiene sanitasi dan pelatihan bagi para pekerja untuk menghindari kemungkinan terjadinya kontaminasi bahaya penyakit dengan pengadaan APD lengkap bagi para pekerja.
2. Melakukan monitoring dan evaluasi terhadap sikap perilaku para pekerja, tempat dan peralatan penyelenggaraan makanan. Serta pada penampilan dan citara masakan yang disajikan.
3. Menyediakan tempat pilah sampah yang kedap air dan tertutup
4. Memperbaiki sarana tempat yang masih belum sesuai seperti kamar mandi pekerja, tempat penyimpanan bahan makanan, pintu yang dapat dibuka/ tutup dua arah, jendela yang dapat dibuka untuk mempermudah pembersihan, dan juga tempat untuk air minum yang steril.
5. Diharapkan pihak Ponpes Al-Fatah mengadakan penyuluhan mengenai gizi remaja. Untuk membangun tingkat pemahaman gizi kepada para santriwati di Asrama Putri Pondok Pesantren Al-Fatah.