

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Pemilihan bahan makanan 60% memenuhi syarat.
2. Pengolahan makanan 44% memenuhi syarat .
3. Penyimpanan makanan jadi 46% memenuhi syarat.
4. Penyajian makanan 42% memenuhi syarat .

B. SARAN

1. Agar pihak Puskesmas mengadakan penyuluhan tentang hygiene sanitasi makanan di kantin sekolah dasar setiap 6 bulan sekali.
2. Agar pihak sekolah menyediakan saluran air di dekat kantin sekolah.
3. Agar pedagang kantin memperhatikan kandungan bahan makanan yang akan diolah.
4. Agar pedagang kantin selalu memperhatikan dalam pengolahan makanan agar makanan yang dikonsumsi baik untuk tubuh.
5. Agar pedagang kantin dapat memperhatikan keadaan penyajian dalam penyajian makanan disediakan alat bantu untuk mengambil makanan dan wadah penyajian memiliki tutup.