

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pada semua tempat makan yang diteliti dalam kategori memenuhi syarat (100%) untuk pemilihan bahan makanan.
2. Sebanyak 30% tempat makan tidak memenuhi syarat penyimpanan bahan makanan.
3. Sebanyak 50% tempat makan tidak memenuhi syarat pengolahan makanan.
4. Sebanyak 30% tempat makan tidak memenuhi syarat penyimpanan makanan jadi.
5. Sebanyak 80% tempat makan tidak memenuhi syarat pengangkutan makanan.
6. Sebanyak 60% tempat makan tidak memenuhi syarat penyajian makanan.
7. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Tempat Makan Jl. Ir. Sutami Desa Lematang sebanyak 40% yang tidak memenuhi syarat.
8. Penjamah Makanan masih ada yang belum mengetahui bagaimana pengelolaan makanan yang baik dan apa saja persyaratan yang harus dipenuhi.

B. Saran

1. Sanitarian puskesmas dan dinas terkait perlu memberikan penyuluhan dan binaan mengenai pengelolaan makanan yang baik dan benar.
2. Penyimpanan makanan sebaiknya dalam wadah yang tertutup (*food container*).
3. Saat menyajikan makanan jadi harus ditutup dan meja harus selalu dibersihkan baik sebelum maupun sesudah digunakan.
4. Tempat pencucian (*wastafel*) peralatan atau bahan makanan sebaiknya selalu dijaga kebersihannya.
5. Pengelola tempat makan sebaiknya melengkapi fasilitas atau sarana seperti wadah khusus mengangkut makan (nampan, troli) dan pakaian kerja khusus pada saat mengolah makanan.
6. Menjaga kebersihan tempat dalam menyimpan bahan makanan maupun makanan yang sudah matang.