

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

##### **1. Penjamah Makanan**

- a. Kesehatan Penjamah: Berdasarkan penelitian pada 3 kantin, semua kantin memenuhi syarat (100%) untuk komponen kesehatan penjamah makanan, dimana penjamah tidak menderita penyakit menular.
- b. Perilaku Penjamah: Semua kantin memenuhi syarat (100%) untuk komponen mencuci tangan.
- c. Atribut Penjamah: Tidak ada kantin yang memenuhi syarat (0%) untuk penggunaan sarung tangan, celemek, dan penutup kepala.

##### **2. Sarana Penjamah Makanan**

- a. Air Bersih: Semua kantin memenuhi syarat (100%) kualitas fisik air bersih yaitu tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak berbau.
- b. Tempat Sampah: Tidak ada kantin yang memenuhi syarat (0%) untuk komponen tempat sampah tertutup dan kedap air, serta terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik).

##### **3. Higiene Sanitasi**

- a. Penyimpanan Bahan Makanan: Semua kantin memenuhi syarat untuk penyimpanan bahan makanan kering, namun tidak ada kantin yang memiliki penyimpanan makanan basah yang memadai.

- b. Penyajian Makanan: Dua kantin memenuhi syarat (66,7%) untuk komponen tempat penyajian yang bersih dan tertutup, namun satu kantin tidak memenuhi syarat.
- c. Peralatan Makanan: menunjukkan bahwa sanitasi peralatan dari 3 kantin terdapat 1 kantin tidak memenuhi syarat.

## **B. SARAN**

Untuk meningkatkan kualitas makanan yang disajikan agar tetap terjaga hygiene sanitasi maka disarankan kepada pihak pengelola SDN 1 Wonodadi agar :

1. Semua penjamah makanan harus diwajibkan menggunakan sarung tangan, celemek, dan penutup kepala.
2. Menyediakan tempat sampah yang tertutup dan kedap air untuk mencegah penyebaran bau, dan hewan serangga serta menyediakan pemilahan sampah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)
3. Perlunya menyediakan fasilitas penyimpanan yang memadai untuk makanan basah atau mudah busuk seperti lemari pendingin atau freezer.
4. Perlu diperhatikan Kembali tempat penyajian makanan untuk selalu bersih dan tertutup guna mencegah kontaminasi makanan dari debu, serangga dan benda lainnya.
5. Penjamah makanan harus menjaga kebersihan peralatan yang digunakan agar tidak terpapar langsung oleh debu dan menjaga

kebersihan, dengan cara selalu memeriksa kondisi peralatan makan dan masak sebelum digunakan dalam keadaan bersih