

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pengelolaan makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji :

1. Penjamah makanan terdiri dari kesehatan penjamah makanan, perilaku penjamah dan atribut penjamah:
 - a. Kesehatan penjamah makanan di di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji sudah memenuhi syarat
 - b. Perilaku penjamah makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji sudah memenuhi syarat.
 - c. Atribut penjamah makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji.
2. Sarana penjaja terdiri dari air bersih, penyimpanan bahan makanan, penyimpanan makanan jadi/siap disajikan, penyimpanan peralatan, tempat cuci alat dan tempat sampah.
 - a. Air bersih di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji tidak memenuhi syarat secara kualitas dan kuantitas.
 - b. Penyimpanan bahan makanan masih belum memenuhi syarat di di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji.

- c. Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji belum memenuhi syarat.
- d. Penyimpanan peralatan sebagian kantin di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji tidak memenuhi syarat.
- e. Tempat cuci alat sudah memenuhi syarat.
- f. Tempat sampah di Wilayah Kerja Puskesmas Margojadi Kecamatan Mesuji Timur Kabupaten Mesuji tidak memenuhi persyaratan dikarenakan tempat sampah tidak dipisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (an organik) dan tempat sampah tidak berdekatan dengan makanan jadi/siap saji.

B. Saran

1. Sebaiknya penjamah makanan menggunakan celemek saat menyajikan makanan, agar makanan dapat terjaga kebersihannya dan makanan tidak terkontaminasi.
2. Sebaiknya penyimpanan bahan makanan seperti sayur-sayuran yang mudah membusuk sebaiknya ditempatkan dilemari pendingin agar tidak terkontaminasi secara langsung seperti bakteri, serangga, tikus dan hewan.
3. Penyimpanan makanan jadi/siap disajikan sebaiknya tempat penyajian makanan seperti gorengan harus menggunakan tutup yang dapat menggunakan tutup yang sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).

4. Penyimpanan peralatan makanan sebaiknya diletakkan ditempat yang tertutup agar terhindar dari debu.
5. Sebaiknya tempat sampah dipisah dengan sampah kering (organik) dan sampah basah (an organik) , dan tempat sampah mempunyai tutup agar makanan tidak tidak tercemar karna sampah.