

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Gambaran personal hygiene penjamah makanan jajanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa personal hygiene penjamah seluruh informan (75%) tidak memenuhi syarat
2. Gambaran sanitasi peralatan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa sanitasi peralatan dari 3 kantin terdapat 1 kantin (66,7%) tidak memenuhi syarat
3. Gambaran hygiene pemilihan bahan makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa sanitasi pemilihan bahan makanan dari 3 kantin seluruhnya (100%) memenuhi syarat
4. Gambaran hygiene tempat penyimpanan bahan makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan dari 3 kantin terdapat 2 kantin (66,7%) tidak memenuhi syarat
5. Gambaran hygiene pengolahan bahan makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa terdapat 2 kantin saat pengolahan bahan makanan (66,7%) tidak memenuhi syarat

6. Gambaran hygiene tempat penyimpanan makanan matang di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa sanitasi tempat penyimpanan makanan matang dari 3 kantin terdapat 1 kantin (33,3%) tidak memenuhi syarat
7. Gambaran hygiene tempat pengangkutan makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa sanitasi tempat pengangkutan makanan dari 3 kantin (100%) tidak memenuhi syarat
8. Gambaran hygiene tempat penyajian makanan di Kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa sanitasi tempat penyajian makanan dari 3 kantin (100%) tidak memenuhi syarat
9. Gambaran sanitasi fasilitas kantin di kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi menunjukkan bahwa sanitasi fasilitas kantin dari 3 kantin (100%) tidak memenuhi syarat

B. Saran

1. Meningkatkan pengetahuan penjamah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Lampung Timur tentang personal hygiene untuk menggunakan perlengkapan pelindung (atribut), tidak merokok saat menjajakan makanan. Serta tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan.
2. Meningkatkan pengetahuan dalam praktik sanitasi peralatan agar selalu memeriksa kondisi peralatan makan dan masak sebelum digunakan dalam keadaan bersih agar

tidak terjadi kontaminasi silang dan penyebaran penyakit serta menyediakan sarana tempat cuci peralatan yang sesuai dengan standar.

3. Sebaiknya pihak kantin menyediakan rak-rak (*pallet*) untuk bahan pangan dan pangan jadi untuk disimpan dan tidak ditempatkan pada tempat yang terbuka yang dapat memperkecil kemungkinan terkontaminasi bakteri.
4. Bagi pengolah makanan di kantin Sekolah Dasar Negeri 3 Sidodadi Lampung Timur diharapkan lebih meningkatkan pengetahuan serta pengawasan yang lebih rutin terutama penyuluhan atau penyampaian informasi dan pelatihan untuk menerapkannya pengolah makanan agar senantiasa memperhatikan hygiene dan sanitasi perorangan sebagai langkah pencegahan kontaminasi pada makanan.
5. Sebaiknya pengangkutan makanan untuk makanan yang dibawa dari jarak jauh dari kantin seperti dari rumah yang menggunakan kendaraan hendaknya tertutup dan menggunakan wadah yang kuat.
6. Sebaiknya pihak kantin dapat memberikan tempat yang baik dan sesuai standar yang berlaku saat menyajikan makanan yang tidak di kemas di wadah kotak tertutup atau disimpan di tudung saji atau didalam lemari display yang tertutup untuk tidak memungkinkan kontak dengan Vektor Binatang Pembawa Penyakit.
7. Sebaiknya pihak sekolah menyediakan sarana yang mendukung higiene sanitasi kantin untuk terciptanya kantin sehat seperti sarana tempat cuci tangan pakai sabun. Sarana tempat sampah yang tertutup, terpilah antara sampah kering (An Organik) dan sampah basah (Organik).