

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari uraian yang telah penulis lakukan terhadap gambaran hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dirumah makan Embun Pagi Raya kota Bandar Lampung Kec. Kemiling Tahun 2024 maka dapat diambil kesimpulan :

1. Pemilihan bahan makanan pada Rumah Makan Embun Pagi Raya sudah memenuhi syarat kesehatan dilihat dari kondisi makanan dalam keadaan baik dan tidak busuk.
2. Penyimpanan bahan makanan pada rumah makan Embun Pagi Raya belum memenuhi syarat kesehatan dilihat dari tempat penyimpanan makanan yang kurang bersih dan tidak tertutup.
3. Pengolahan makanan pada Rumah makan Embun Pagi Raya belum memenuhi syarat kesehatan dilihat dari penjamah makanan yang tidak melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala, penjamah makanan tidak memakai pakaian kerja secara lengkap pada saat bekerja.
4. Penyimpanan makanan pada rumah makan Embun Pagi Raya sudah memenuhi syarat kesehatan dilihat dari wadah penyimpanan makanan dalam keadaan baik dan bersih dan penyimpanan makanan yang sudah siap saji mempunyai masing-masing sesuai jenis
5. Pengangkutan makanan pada rumah makan Embun Pagi Raya belum memenuhi syarat kesehatan karena tidak tersedia tempat khusus untuk mengangkut makanan jadi.
6. Penyajian makanan pada rumah makan Embun Pagi Raya belum memenuhi syarat kesehatan dikarenakan tenaga penyaji makanan belum memiliki personal hygiene yang baik.

## **B. Saran**

1. Penjamah makanan sebaiknya memeriksakan kesehatan secara teratur yaitu, 6 bulan sekali dan perlu pengadaan sertifikat kesehatan untuk mengetahui penjamah makanan berada dalam keadaan sehat atau tidak sehat.
2. Melakukan pengawasan dan pembinaan mengenai hygiene sanitasi makanan di rumah makan Embun Pagi raya, hal ini dimaksudkan agar hygiene sanitasi dapat diterapkan secara terus menerus sehingga membentuk kebiasaan yang sesuai dengan persyaratan hygiene sanitasi makanan di rumah makan
3. Sebaiknya rumah makan Embun Pagi Raya lebih memperhatikan kebersihan tempat pengolahan makanan
4. Sebaiknya tersedianya rak-rak tempat penyimpanan makanan seperti rak penyimpanan bumbu-bumbu dan sayur-sayuran
5. Sebaiknya rumah makan Embun Pagi Raya memasang perangkap serangga dan perangkap tikus.
6. Sebaiknya penjamah makanan di Rumah Makan Embun Pagi Raya memakai alat pelindung diri saat melakukan pengolahan makanan
7. Sebaiknya tempat penyimpanan bahan baku makanan tertutup
8. Sebaiknya pihak Rumah Makan Embun Pagi Raya lebih mengadakan gudang khusus tempat penyimpanan makanan.
9. Sebaiknya Rumah Makan Embun Pagi Raya menyediakan tempat khusus pengangkutan makanan jadi
10. Disarankan penjamah rumah makan embun Pagi Raya selalu menjaga Kebersihan anggota tubuhnya saat menyajikan makanan.