

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Gambaran personal *hygiene* penjamah makanan jajanan di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa seluruh informan (100%) tidak memenuhi syarat
2. Gambaran Sanitasi Peralatan di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa Sanitasi Peralatan dari 4 kantin memenuhi syarat dan 4 kantin (50%) tidak memenuhi syarat
3. Gambaran Pemilihan Bahan Pangan di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa Pemilihan Bahan Pangan dari 8 kantin (100%) memenuhi syarat
4. Gambaran Penyimpanan Bahan Pangan di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa Penyimpanan Bahan Pangan dari 8 kantin seluruhnya (100%) memenuhi syarat
5. Gambaran Pengolahan Bahan Pangan di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa Pengolahan Bahan Pangan dari 8 kantin seluruhnya (100%) memenuhi syarat
6. Gambaran Penyimpanan Pangan Matang di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa Penyimpanan Pangan Matang dari 7 kantin memenuhi syarat dan 1 kantin (87,5%) tidak memenuhi syarat
7. Gambaran Pengangkutan Pangan Matang di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa pengangkutan Pangan Matang dari 8 kantin seluruhnya (100%) memenuhi syarat
8. Gambaran Penyajian Pangan Matang di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa Penyajian Pangan Matang dari 7 kantin memenuhi syarat dan 1 kantin (87,5%) tidak memenuhi syarat

9. Gambaran Sanitasi Fasilitas Kantin di Kantin SMA Negeri 3 Kotabumi menunjukkan bahwa Sanitasi Fasilitas Kantin dari 8 kantin (100%) tidak memenuhi syarat

B. Saran

1. Meningkatkan pengetahuan penjamah pangan di kantin SMA Negeri 3 Kotabumi Lampung Utara tentang personal hygiene untuk menggunakan perlengkapan pelindung (atribut) yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
2. Sebaiknya, pihak kantin yang belum memenuhi standar penyimpanan peralatan yang bersih segera menata kembali bagian pengeringan agar terpisah dari area pencucian untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang. Selain itu, kantin yang belum menjalankan proses pencucian peralatan sesuai dengan prosedur perlu memperbaiki sistem mereka dengan menerapkan tiga langkah pencucian (mencuci, membilas dengan air mengalir, dan mengeringkan atau mendisinfeksi), serta menghindari pencucian dalam satu wadah.
3. Sebaiknya, pengelola kantin menyediakan area penyimpanan untuk makanan yang sudah dimasak dengan menggunakan wadah tertutup yang bersih dan terbuat dari bahan yang aman untuk makanan. Wadah tersebut perlu mampu melindungi makanan dari potensi kontaminasi silang, baik yang berasal dari bahan makanan mentah, peralatan kotor, maupun dari lingkungan sekitar seperti debu dan serangga.
4. Sebaiknya, pihak sekolah menyediakan sarana yang mendukung kebersihan dan sanitasi di kantin guna menciptakan suasana yang sehat. Beberapa tindakan yang bisa dilakukan antara lain adalah menyediakan fasilitas cuci tangan dengan sabun, tempat sampah yang tertutup dan dilapisi plastik, serta tempat sampah yang terpisah untuk memisahkan sampah organik (basah) dan sampah anorganik (kering).