

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Jadi, dengan ini dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti baik secara observasi maupun dengan wawancara kepada responden didapatkan hasil sebagai berikut :

1. Sanitasi dapur pengolahan makanan yang dilakukan di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan sudah memenuhi syarat sesuai peraturan.
2. Pemilahan bahan makanan di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan sudah memenuhi syarat sesuai peraturan.
3. Penyimpanan bahan makanan di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan tidak memenuhi syarat masih ada yang perlu diperhatikan lagi, diantaranya :
 - a. Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya.
 - b. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan selalu dalam keadaan bersih terlindungi dari debu, bahan kimia, vector dan binatang pembawa penyakit.
 - c. Bahan pangan disimpan pada rak dengan ketinggian kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit.
 - d. Suhu gudang bahan pangan harus diperhatikan
 - e. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat dan

tidak diletakkan dilantai

- f. Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk
 - g. Penyimpanan harus menerapkan prinsip FIFO
4. Pengolahan pangan di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan sudah memenuhi syarat sesuai peraturan.
5. Pengangkutan pangan matang di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan tidak memenuhi syarat masih ada yang perlu diperhatikan lagi, diantaranya :
- a. Tidak tersedianya Trolly khusus pengangkutan pangan matang
 - b. Pengangkutan pangan tidak dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi, wadah dibuka begitu saja
 - c. Suhu pangan tidak dijaga tetap panas selama pengangkutan pangan matang
 - d. Pengangkutan makanan tidak ada tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga
 - e. Pengisian pangan matang pada pengangkutan diisi sampai penuh.
6. Penyimpanan pangan matang di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan tidak memenuhi syarat masih ada yang perlu diperhatikan lagi, diantaranya
- a. Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis bahan pangan
 - b. Menyimpan pangan matang yang disimpan dikulkas dalam jangka waktu 2x24 jam harus ada 1 sampel untuk di cek KLBnya

- c. Pangan matang disimpan diwadah tertutup yang tidak memungkinkan terjadinya kontak dengan vektor
- 7. Penyajian pangan matang matang di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan sudah memenuhi syarat sesuai peraturan.
- 8. Angka kuman pada alat makan dan minuman di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan dengan jumlah rata-rata angka lempeng total yaitu 10.999/cm². Belum memenuhi syarat karena pada standar yang diterbitkan oleh Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan adalah 0 (nol).

B. Saran

1. Penyimpanan bahan makan :
 - a. Sebaiknya pihak Pondok menyediakan wadah yang tertutup untuk bahan pangan yang berbau tajam agar tidak keluar bau.
 - b. Pihak Pondok sebaiknya selalu memperhatikan suhu penyimpanan bahan pangan
 - c. Sebaiknya pihak Pondok Pesantren menyediakan tempat yang baik dan tertutup untuk penyimpanan bahan makan agar tidak memungkinkan terkontaminasi dengan vektor dan binatang pembawa penyakit
 - d. Pihak Pondok sebaiknya menerapkan sistim FIFO
2. Pengangkutan pangan matang :
 - a. Sebaiknya pihak Pondok Pesantren menyediakan Trolly khusus untuk pengangkutan makanan matang

- b. Sebaiknya penjamah makanan saat pengangkutan makanan wadah ditutup rapat agar tidak masuknya debu dan kontaminasi lainnya
- c. Sebaiknya penjamah makanan tidak mengisi pangan matang hingga penuh.

3. Penyimpanan pangan matang :

- a. Sebaiknya Pondok Pesantren menyiapkan wadah penyimpanan pangan harus terpisah disetiap jenis bahan pangan
- b. Sebaiknya penjamah makanan harus melakukan pengecekan KLB disetiap 1 sampel makanan yang disimpan selama 2x24 jam
- c. Sebaiknya penjamah makanan setelah pangan matang langsung diletakan diwadah yang tertutup agar tidak terkontaminasi

4. Usap alat makan dan minuman :

- a. Sebaiknya pihak Pondok Pesantren melakukan penyuluhan kepada para santri untuk mencuci alat makan dan minuman yang baik dan benar menggunakan sabun cuci piring dan menyimpan alat makan ditempat yang semestinya.

C. Rekomendasi

Dari hasil analisis dan Kesimpulan peneliti memberikan beberapa rekomendasi berikut :

No	Objek	MS/TMS	Rekomendasi
1.	Penyimpanan bahan pangan di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan	TMS	• Sebaiknya pihak Pondok menyediakan wadah yang tertutup untuk bahan pangan yang

			berbau tajam agar tidak keluar bau • Pihak Pondok sebaiknya selalu memperhatikan suhu penyimpanan bahan pangan • Sebaiknya Pondok Pesantren tempat yang tertutup untuk menyimpan bahan makanan • Dan sebaiknya pihak pondok menerapkan sistim FIFO.
2.	Pengangkutan Makanan Matang Pondok Pesantren Modern Annida	TMS	• Sebaiknya pihak Pondok menyiapkan trolly khusus untuk pengangkutan makanan matang • Sebaiknya penjamah makanan saat pengangkutan makanan wadah ditutup rapat agar tidak masuknya debu dan kontaminasi lainnya

			• Sebaiknya penjamah makanan tidak mengisi pangan matang hingga penuh
3.	Penyimpanan Makanan Matang Pondok Pesantren Modern Annida	TMS	• Sebaiknya Pondok Pesantren menyiapkan wadah penyimpanan pangan harus terpisah disetiap jenis bahan pangan • Sebaiknya penjamah makanan harus melakukan pengecekan KLB disetiap 1 sampel makanan yang disimpan selama 2x24 jam • Sebaiknya penjamah makanan setelah pangan matang langsung diletakkan diwadah yang tertutup agar tidak terkontaminasi