

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dari uraian yang telah penulis lakukan terhadap gambaran hygiene dan sanitasi pengolahan makanan diwarung Bakso Wong Deso Tanjungkarang Tahun 2025 dapat diambil kesimpulannya:

1. Fasilitas sanitasi
 - a. Toilet tidak memenuhi syarat.
 - b. Penyediaan air bersih sudah memenuhi syarat.
 - c. Pembuangan sampah belum memenuhi syarat.
 - d. Tempat pencucian peralatan tidak memenuhi syarat.
 - e. Wastafel tidak memenuhi syarat.
- ii. Penerapan hygiene
 - a. Pemilihan bahan makanan pada warung bakso wong deso sudah memenuhi syarat.
 - b. Penyimpanan bahan makanan pada warung bakso wong deso tidak memenuhi syarat.
 - c. Pengolahan makanan pada warung bakso wong deso tidak memenuhi syarat.
 - d. Penyimpanan makanan pada warung bakso wong deso sudah memenuhi syarat.
 - e. Pengangkutan makanan pada warung bakso wong deso tidak memenuhi syarat.
 - f. Penyajian makanan pada warung bakso wong deso tidak memenuhi.

B. SARAN

1. Fasilitas sanitasi

a. Toilet

Kebersihan toilet harus di perhatikan, harus disediakan kotak sampah agar konsumen tidak membuang sembarangan sampah tisu yang digunakan.

b. Penyediaan air bersih

Lebih baik di lakukan uji kualitas air oleh UPTD Laboratorium Lingkungan Dinas Lingkungan Hidup Provinsi Lampung.

c. Pembuangan sampah

Sampah yang dihasilkan lebih baik di kumpulkan dan diangkut oleh pengelola sampah seperti DLH, agar bisa di kelola sesuai dengan standar yang ada.

d. Tempat pencucian peralatan

Bilik yang ada pada pencucian peralatan harusnya dibuat menjadi 3 bilik, sesuai dengan standar yang berlaku.

e. Wastafel

Harus disediakan wastafel.

2. Penerapan hygiene

a. Pemilihan bahan baku makanan

Dipertahankan agar bahan makanan yang digunakan selalu dalam kondisi yang baik dan tidak busuk.

b. Penyimpanan bahan makanan

Disarankan agar penyimpanan pada warung diperhatikan kebersihannya, agar tidak berpotensi menjadi sarang vektor.

c. Pengolahan bahan makanan

Disarankan agar pihak warung bakso menerapkan hygiene dalam mengelola bakso, dengan menggunakan APD yang lengkap.

d. Penyimpanan makanan jadi

Disarankan agar mempertahankan kebersihan dan cara penyimpanan daging yang sudah di olah agar tidak menimbulkan basi.

e. Pengangkutan makanan jadi

Disarankan agar mempertahankan kebersihannya.

f. Penyajian makanan jadi

Disarankan agar karyawan diwarung bakso wong deso lebih memahami apa itu hygiene sanitasi agar bisa diterapkan.