

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai gambaran hygiene dan sanitasi pada tempat pengelolaan pangan di PT. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 Terbanggi Besar tahun 2025, maka dapat diambil kesimpulan :

1. Pemilihan Bahan Makanan

Seluruh tempat pengelolaan pangan telah memenuhi syarat (100%) dalam memilih bahan makanan. Bahan makanan yang digunakan dalam kondisi segar, tidak kadaluarsa, dan berasal dari sumber resmi.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Masih terdapat 54% penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi syarat. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pemisahan bahan mentah dan matang, serta tempat penyimpanan yang tidak tertutup dan kurang bersih.

3. Pengolahan Bahan Makanan

Sebanyak 43% pengolahan makanan masih belum memenuhi standar hygiene. Hal ini berkaitan dengan kurangnya penggunaan alat pelindung diri (APD) serta masih adanya pencampuran bahan mentah dan matang.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Terdapat 48% penyimpanan makanan jadi yang tidak sesuai standar, seperti penggunaan wadah terbuka atau tidak higienis, yang berisiko menimbulkan kontaminasi silang.

5. Penyajian Makanan

Sebagian besar penyajian makanan telah memenuhi syarat (85%). Namun masih ada sebagian kecil yang belum menghindari kontak langsung dengan makanan atau menggunakan alat bersih secara optimal.

6. Pengangkutan Makanan

Sebagian besar (90%) pengangkutan makanan telah dilakukan secara benar, dengan menggunakan alat tertutup dan bersih. Namun, ada sebagian kecil yang masih belum sesuai standar.

7. Penjamah Makanan

Sebagian besar penjamah makanan (83%) telah memenuhi syarat, namun masih ditemukan yang tidak menutup luka, tidak mencuci tangan secara rutin, atau melakukan perilaku yang kurang higienis seperti merokok.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut agar penerapan hygiene dan sanitasi di tempat pengelolaan pangan PT. Tunas Baru Lampung Pabrik Kelapa Sawit 1 bisa lebih baik ke depannya

1. Manajemen Perusahaan

- 1) Perlu lebih sering melakukan pengawasan terhadap kebersihan dan cara kerja penjamah makanan, agar sesuai dengan standar kebersihan makanan.

- 2) Sediakan fasilitas yang memadai seperti tempat penyimpanan yang tertutup dan bersih, serta pemisahan bahan makanan mentah dan matang.
- 3) Lengkapi alat pelindung diri (APD) seperti celemek dan sarung tangan, serta wajibkan penggunaannya saat penjamah sedang mengolah atau menyajikan makanan.

2. Penjamah Makanan

- 1) Tingkatkan kebiasaan hidup bersih dan sehat, seperti selalu mencuci tangan sebelum memegang makanan, menutup luka dengan benar, dan tidak merokok saat bekerja.
- 2) Gunakan alat bersih dan hindari kontak langsung dengan makanan untuk mencegah kuman masuk ke dalam makanan.
- 3) Pisahkan bahan mentah dan matang, baik saat menyimpan maupun mengolah, agar makanan tidak tercemar.

3. Petugas Kesehatan Lingkungan atau Sanitarian Perusahaan

- 1) Lakukan penyuluhan atau pelatihan rutin tentang cara menjaga kebersihan makanan kepada para penjamah, agar mereka lebih paham dan terbiasa melakukannya.
- 2) Lakukan pemeriksaan berkala terhadap kebersihan tempat pengolahan makanan dan cara kerja penjamah, lalu berikan saran atau teguran bila ada yang belum sesuai.

- 3) Berikan pendampingan dan arahan secara berkala, terutama pada aspek yang masih rendah seperti penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi.

4. Peneliti Selanjutnya

- 1) Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan di tempat atau perusahaan lain agar hasilnya bisa dibandingkan.
- 2) Bisa juga dilakukan penelitian yang menilai hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dan pelaksanaan hygiene yang mereka lakukan sehari-hari.