

## **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.