

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penjamah makanan jajanan yang ada di Pasar Plaza Bandar Jaya sebanyak 3 pedagang (50%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 3 pedagang (50%). Penjamah makanan tidak menggunakan handscoon atau sarung tangan sekali pakai, tidak menggunakan celemek serta tidak mencuci tangan menggunakan sabun.
2. Kebersihan diri pedagang yang ada di Pasar Plaza Bandar Jaya sebanyak 3 pedagang (50%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 3 pedagang (50%). Pedagang tidak menggunakan cat kuku saat bekerja, menutup luka terbuka ditangannya dan tidak memiliki penyakit yang dapat mengkontaminasi makanan seperti batuk, pilek, dan lain-lain. Pedagang tidak menggunakan sarung tangan sekali pakai dan tidak menggunakan celemek saat bekerja.
3. Sanitasi atau sarana penjaja yang ada di Pasar Plaza Bandar Jaya yang meliputi tidak adanya tempat pembuangan sampah sementara yang berada di sekitar pedagang, sehingga para pedagang membuang sampah sembarangan atau mewadahi sampah dengan plastik. Penyediaan fasilitas air tidak ada yang memenuhi syarat yaitu tidak tersedianya kran air di tempat yang strategis dan mudah dijangkau dan

tidak tersedianya tempat cuci tangan dengan air mengalir yang cukup. Keberadaan vektor seperti kecoa, tikus ataupun hewan lain seperti anjing dan kucing tidak ditemukan di sekitar pedagang dikarenakan lokasi pedagang yang jauh dari tempat pembuangan sampah dan pedagang menutup makanan menggunakan plastik.

4. Prinsip hygiene sanitasi makanan yang meliputi pemilihan bahan makanan memenuhi syarat sebanyak 6 pedagang (100%) , penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat sebanyak 4 pedagang (66,6%), pengolahan bahan makanan yang memenuhi syarat sebanyak 5 pedagang (83,3%), penyimpana makanan matang yang memenuhi syarat sebanyak 4 pedagang (66,6%), pengangkutan makanan yang memenuhi syarat sebanyak 6 pedagang (100%) dan penyajian makanan yang memenuhi syarat sebanyak 6 pedagang (100%).

B. Saran

1. Sebaiknya petugas pengelolaan pasar memasang kran air beserta sabun yang mudah dijangkau sehingga para pedagang lebih mudah untuk mencuci tangan sebelum melayani pembeli serta menyediakan tempat penampungan sampah yang memisahkan antara sampah basah dan kering yang mudah dijangkau serta memberi tutup tempat sampah tersebut agar terhindar dari vektor penyebab penyakit dan bau sampah yang ditimbulkan.
2. Sebaiknya pedagang selalu menggunakan Alat Pelindung Diri berupa sarung tangan sekali pakai, celemek, alat penutup kepala saat mengolah makanan, menyajikan makanan dan saat bekerja melayani pembeli.
3. Pedagang lebih memperhatikan kondisi penyimpanan makanan agar tidak terkontaminasi vektor, debu dan suhu yang dapat merusak kualitas makanan.
4. Pedagang menggunakan penutup makanan berupa bahan yang steril seperti plastik penutup makanan yang steril dan wadah makanan jajanan yang selalu dicuci baik sebelum pemakaian maupun sesudah pemakaian.