

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah makan babi guling Andi Jaya dapat disimpulkan beberapa hal yaitu sebagai berikut :

1. Karakteristik sampel pengamatan berdasarkan umur paling banyak pada golongan umur 21 – 25 tahun sebanyak 8 orang (47,1%), sampel pengamatan berdasarkan jenis kelamin paling banyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 10 orang (58,8%), sampel pengamatan berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak pada tingkat pendidikan SMP sebanyak 9 orang (52,9%), dan sampel pengamatan berdasarkan lama bekerja paling banyak selama 2 – 5 tahun sebanyak 9 orang (52,9%).
2. Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di Rumah makan babi guling Andi Jaya paling banyak pada kategori baik (76 – 100) sebanyak 12 orang (70,6%) dan pada kategori cukup (55 – 75) sebanyak 5 orang (29,4%).
3. Skor keamanan pangan pada Rumah makan babi guling Andi Jaya didapatkan hasil sebesar 0,90 (90%) yang termasuk kategori beresiko, tetapi aman dikonsumsi. Meskipun tergolong kedalam kategori tersebut makanan ini masih aman dikonsumsi karena bumbu – bumbu yang terkandung didalam masakan babi guling memiliki kandungan antimikroba, antioksidan, dan juga sebagai pengawet alami. Sehingga dapat memberikan perlindungan bagi tubuh tetapi tetap meningkatkan mutu bahan pangan yang digunakan serta kesehatan lingkungan di rumah makan babi guling Andi Jaya.

4. *Hygiene* sanitasi Rumah makan babi guling Andi Jaya masih tergolong kurang dan untuk *hygiene* tenaga penjamah makanan juga belum sesuai standar dikarenakan alat pelindung diri (APD) yang digunakan tidak lengkap.

B. Saran

Adapun saran bagi pemilik rumah makan babi guling Andi Jaya untuk memberi penyuluhan atau pelatihan khusus kepada tenaga penjamah makanan terkait *hygiene* sanitasi agar dapat mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan tenaga penjamah makanan sehingga selalu memperhatikan dan menerapkan perilaku *hygiene* sanitasi dalam pengolahan hingga penyajian makanan. Kemudian dilihat dari hasil skor keamanan pangan di rumah makan babi guling Andi Jaya sebesar 0,90 (90%) yang tergolong beresiko, tetapi aman dikonsumsi disarankan untuk meningkatkan keamanannya agar dapat mencapai kategori baik. Terutama untuk disediakannya alat pelindung diri (APD) sesuai standar yaitu celemek/apron, tutup kepala, masker, sarung tangan/handscoon kepada tenaga penjamah makanan serta memperbaiki fasilitas yaitu seperti tempat pengolahan yang masih menggunakan lantai alami, wadah/perabotan yang rusak, tempat untuk memotong babi guling yang sudah matang, tempat penyimpanan bahan makanan agar tidak berantakan, tempat sampah dan tempat penyimpanan air. Permenkes Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dapat dijadikan sebagai pedoman untuk memperbaiki *hygiene* sanitasi di rumah makan babi guling Andi Jaya.