

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang saya lakukan dalam pembuatan karya tulis ilmiah dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hygiene sanitasi pemilihan bahan makanan dari 5 Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung sebanyak 4 (80%) memenuhi syarat, 1 (20%) yang tidak memenuhi syarat. Dari 5 warung nasi babi yang tidak memenuhi syarat seperti daging babi dan sayur-sayuran tidak dalam keadaan segar dan kondisi bahan makanan tidak dari sumber resmi (tidak beli dipasar).
2. Hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan dari 5 Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung sebanyak 4 (80%) memenuhi syarat, 1 (20%) yang tidak memenuhi syarat. Dari 5 warung makan nasi babi yang tidak memenuhi syarat seperti bahan makanan tidak disimpan dalam tempat yang tertutup dan penyimpanan makanan tidak dalam keadaan bersih.
3. Hygiene sanitasi pengolahan makanan dari 5 Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung sebanyak 4 (80%) memenuhi syarat, 1 (20%) yang tidak memenuhi syarat. Dari 5 warung nasi babi yang tidak memenuhi syarat seperti meja dapur dalam kondisi kotor (berdebu), penjamah makanan tidak menggunakan selop tangan plastik, tidak terdapat cerobong asap dan penjamah makanan tidak menggunakan celemek.

4. Hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi dari 5 Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung sebanyak 1 (20%) memenuhi syarat, 4 (80%) yang tidak memenuhi syarat. Dari 5 warung nasi babi yang tidak memenuhi syarat seperti penyimpanan makanan jadi tidak dalam keadaan bersih.
5. Hygiene sanitasi pengangkutan makanan dari 5 Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung sebanyak 1 (20%) memenuhi syarat, 4 (80%) yang tidak memenuhi syarat. Dari 5 warung nasi babi yang tidak memenuhi syarat seperti wadah yang digunakan tidak kuat/ukurannya tidak memadai makanan dan wadah selama diperjalanan tidak ditutup.
6. Hygiene sanitasi penyajian makanan dari 5 Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung sebanyak 4 (80%) memenuhi syarat, 1 (20%) yang tidak memenuhi syarat. Dari 5 warung nasi babi yang tidak memenuhi syarat seperti tempat penyajian makanan tidak dalam keadaan bersih.
7. Penerapan hygiene sanitasi makanan di Warung Makan Nasi Babi Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung sebanyak 4 (80%) memenuhi syarat, 1 (20%) yang tidak memenuhi syarat.

B. SARAN

1. Pengelola warung makan

Pengelola warung makan sebaiknya memperhatikan kebersihan dapur dan lingkungannya, pengelola warung makan sebaiknya menyarankan bagi penjamah untuk memakai sarung tangan plastik pada saat pengolahan makanan.

2. Penjamah makanan

Penjamah makanan sebaiknya memperhatikan personal hygiene seperti mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir, menjaga kebersihan kuku, kerapian rambut sebelum kontak dengan makanan, dan memakai celemek saat mengolah makanan, agar tidak terjadi kontaminasi saat mengolah makanan.