

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan dalam penulisan karya tulis ilmiah dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Area pelayanan konsumen dari 13 warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan sebanyak 4 (30%) kategori rendah, 9 (69) kategori sedang, dan tidak terdapat kategori tinggi 0 (0%).
2. Persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan dari 13 warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan sebanyak 12 (92%) kategori sedang 1 (7%) kategori tinggi, dan tidak terdapat kategori rendah 0 (0%)
3. Penyajian pangan matang dari 13 warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan sebanyak 13 (100%) kategori rendah dan dinyatakan memenuhi standar higiene sanitasi warung makan sesuai Permenkes No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.
4. Peralatan pangan matang dari 13 warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan sebanyak 13 (100%) kategori rendah dan dinyatakan memenuhi standar higiene sanitasi warung makan sesuai Permenkes

No. 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.

5. Higiene sanitasi warung makan nasi lawar dari 13 warung makan nasi lawar di Desa Sidakarya Kecamatan Denpasar Selatan sebanyak 9 (63%) kategori rendah dan 4 (30%) kategori sedang.

B. Saran

1. Pengelola warung makan nasi lawar

Pengelola warung makan nasi lawar sebaiknya memperhatikan kebersihan area pelayanan konsumen dan sekitarnya agar tidak mendatangkan lalat, untuk pangan matang yang siap saji sebaiknya disimpan di dalam lemari *display* tertutup, pengelola warung makan nasi lawar sebaiknya juga menyarankan kepada penjamah pangan untuk selalu menerapkan sikap higiene saat mengolah pangan seperti menggunakan celemek, masker, *hairnet* dan sarung tangan pada saat mengolah pangan, supaya pangan yang diolah tidak terkontaminasi oleh rambut, air liur, kuman atau bakteri lainnya.

2. Penjamah pangan

Penjamah pangan sebaiknya memperhatikan personel higiene seperti menggunakan celemek, masker, *hairnet*, dan sarung tangan saat mengolah pangan, pada saat mengambil pangan matang sebaiknya penjamah pangan menggunakan sarung tangan atau sendok agar pangan tidak terkontaminasi kuman atau bakteri, penjamah pangan yang sedang sakit sebaiknya tidak ikut serta dalam

melakukan pengelolaan pangan, sebaiknya penjamah pangan mengikuti pelatihan keamanan pangan siap saji dan sebaiknya penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 2 kali setahun untuk mengetahui kondisi kesehatan penjamah pangan dan terhindar dari timbulnya kontaminasi pangan pada saat diolah.