

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan Tugas Akhir maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kualitas bahan baku pangan yang ada di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara dengan hasil penilaian yang memenuhi syarat dengan presentasi 100% yang sesuai dengan standar kesehatan, sehingga memiliki tingkat risiko kontaminasi yang rendah.
2. Penjamah pangan yang ada di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara masih membutuhkan perhatian dalam penggunaan APD masker dengan presentase 87%, dan penutup rambut dengan presentase 81%. Maka dapat dikatakan bahwa memiliki tingkat risiko kontaminasi makanan yang tinggi.
3. Pada tempat pengolahan pangan di Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara terdapat permasalahan dengan tingkat risiko tinggi yaitu 62% rumah makan padanng di wilayah ini tidak memiliki tempat sampah yang tertutup, 56% tidak tersedianya tempat penyimpanan peralatan yang bersih. Serta adanya tingkat risiko kontaminasi makanan yang rendah yaitu, sebanyak 9% rumah makan padang di area ini tidak mempunyai tempat penyimpanan pangan yang bersih dan terlindungi dari vektor, sebanyak 6% tempat penyimpanan pangan berdekatan dengan kamar mandi, ditemukannya vektor sebanyak 6%, dan ditemukan adanya bahan kimia yang diletakkan berdekatan dengan bahan pangan dengan presentase sebanyak 3%.

4. Peralatan pengolahan pangan yang diobservasi pada Rumah Makan Padang Wilayah Kecamatan Denpasar Utara ditemukan hasil memenuhi syarat dengan presentase 100% pada penilaian yang memenuhi standar, dalam hal ini dapat dikatakan bahwa peralatan pengolahan memiliki tingkat risiko rendah.

B. SARAN

1. Saran yang dapat ditujukan pada pengelola rumah makan padang yaitu agar lebih bisa memperhatikan lagi dalam ketersediaan fasilitas sanitasi dasar yang harus dimiliki oleh rumah makan padang sesuai dengan Permenkes No.14 Tahun 2021.
2. Adapun saran untuk pejamah pangan yaitu, agar lebih memperhatikan dalam proses pengolahan pangan serta APD yang penting dalam pengolahan pangan agar tidak terjadinya kontaminasi makanan.
3. Serta saran yang dapat diberikan untuk pihak puskesmas terkait yaitu agar melakukan pemeriksaan serta penyuluhan terkait higiene sanitasi makanan, agar para pengelola maupun pegawai memiliki pengetahuan tentang ketentuan-ketentuan yang penting dalam pengolahan pangan.