

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil observasi terhadap 35 warung makan di Kelurahan Sanur Kauh, diketahui bahwa sebanyak 18 warung makan (51,4%) telah memenuhi syarat higiene dan sanitasi, sedangkan 17 warung makan (48,6%) belum memenuhi syarat tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa lebih dari setengah warung makan telah menerapkan standar kebersihan dan sanitasi yang baik, meskipun masih terdapat hampir separuh warung yang perlu perbaikan.

Berdasarkan hasil observasi terhadap 35 penjamah makanan di warung makan Kelurahan Sanur Kauh, diketahui bahwa sebanyak 23 orang (65,7%) penjamah makanan memenuhi syarat, sedangkan 12 orang (34,3%) tidak memenuhi syarat. Penjamah yang memenuhi syarat umumnya telah menjalankan kebersihan pribadi dengan baik, seperti memakai celemek, masker, penutup kepala, dan mencuci tangan saat mengolah makanan. Sementara itu, penjamah yang tidak memenuhi syarat masih ditemukan tidak menggunakan alat pelindung diri, memakai perhiasan saat bekerja, tidak mencuci tangan dengan benar, serta belum melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin. Hal ini menunjukkan masih perlunya pembinaan dan pengawasan agar seluruh penjamah makanan dapat bekerja sesuai dengan standar kebersihan yang ditetapkan.

Tabel 10 menunjukkan hasil keseluruhan dari penilaian semua aspek kebersihan dan sanitasi di warung makan. Dari 35 warung makan yang diteliti, sebanyak 18 warung makan (51,4%) sudah memenuhi syarat dengan nilai di atas 80, sedangkan 17 warung makan (48,6%) belum memenuhi syarat karena nilainya di bawah 80.

Ini berarti, hampir setengah dari warung makan masih belum menerapkan kebersihan dan sanitasi sesuai aturan yang berlaku.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk kajian lanjutan dengan cakupan lebih luas, seperti pada jenis tempat pengolahan pangan lainnya. Disarankan menggunakan pendekatan kualitatif untuk menggali faktor-faktor yang memengaruhi perilaku penjamah makanan, seperti pengetahuan, sikap, dan kebiasaan kerja, sehingga diperoleh pemahaman yang lebih mendalam dan menyeluruh

2. Bagi Pemilik Warung Makan

Meningkatkan profesionalisme dalam menjaga higiene dan sanitasi warung makan dengan cara menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai, mengikuti pelatihan kesehatan yang diadakan puskesmas, melakukan pemeriksaan kesehatan rutin bagi pekerja, serta bersikap kooperatif terhadap proses pengawasan dan mengikuti pelatihan keamanan pangan yang diselenggarakan oleh pihak puskesmas. Selain itu, pemilik warung makan juga diharapkan segera melakukan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian selama pengawasan, memperbarui sertifikat laik sehat, dan secara aktif memastikan seluruh pegawai menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat demi kenyamanan serta keamanan konsumen