

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 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.
2. Hygiene sanitasi penyimpanan bahan makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.
3. Hygiene sanitasi pengolahan makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.
4. Hygiene sanitasi penyimpanan makanan jadi dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 1 (33%) memenuhi syarat, 2 (67%) yang tidak memenuhi syarat.
5. Hygiene sanitasi pengangkutan makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan sebanyak 1 (33%) memenuhi syarat, 2 (67%) yang tidak memenuhi syarat.
6. Hygiene sanitasi penyajian makanan dari 3 Warung Makan di Kawasan Pantai Kerobokan Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) yang tidak memenuhi syarat.

7. Penerapan hygiene sanitasi makanan di Warung Makan Kawasan Pantai Kerobokan

Kabupaten Buleleng sebanyak 2 (67%) memenuhi syarat, 1 (33%) 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 plastic pada saat pengolahan makanan dan memasang pesan-pesan hygiene untuk penjamah makanan. Penyimpanan makanan sebaiknya mempunyai ruang khusus dapur serta makanan mempunyai wadah masing-masing sesuai dengan janisnya. Pemilihan bahan makanan harus di perhatikan kondisi daging dan sayur-sayurannya. Penyajian makanan jadi harus disimpan di tempat yang tertutup dan dalam keadaan bersih sehingga makanan terhindar dari kuman.

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, tidak merokok, memakai celemek saat mengolah makanan, agar tidak terjadi kontaminasi silang saat mengolah makanan. Bila penjamah makanan batuk-batuk di haruskan memakai penutup mulut/masker mulut supaya makanan tidak terkontaminasi penyakit dan pada saat penjamah makanan mengambil makanan di haruskan menggunakan alat agar tidak bersentuhan langsung dengan kulit.

