

## **BAB VI PENUTUP**

### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang gambaran tentang higiene dan sanitasi di restoran dengan metode studi literatur maka dapat disimpulkan :

1. Higiene dan sanitasi belum memenuhi kriteria aspek lokasi dan bangunan karena bangunan sudah tidak layak pakai, terjadinya pencemaran akibat debu, asap, serangga, tikus, pembagian ruang tidak sesuai, dinding masih banyak yang terlihat kotor, langit-langit yang berlubang, ventilasi minim, pencahayaan kurang.
2. Higiene dan sanitasi belum memenuhi kriteria aspek fasilitas sanitasi karena air berasa, berbau, dan berwarna, pembuangan air limbah tidak tertutup, air limbah tersumbat dan air limbah menggenang.
3. Higiene dan sanitasi belum memenuhi aspek ruang dapur, ruang makan, gudang bahan makanan, dapur belum memenuhi kriteria aspek karena belum mempunyai tempat penyimpanan (freezer, kulkas) dan ruang makan yang kotor (meja, kursi), dapur yang memiliki tanda-tanda keberadaan tikus; kondisi ruang makan kurang nyaman dan tidak bersih, penjamah makanan tidak memerlukan gudang tempat penyimpanan makanan.
4. Higiene dan sanitasi sudah memenuhi kriteria aspek bahan makanan dan makanan jadi karena bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk dan pemilihan bahan makanan penjamah juga mengutamakan kualitas, karena tidak terlihat busuk maupun rusak dan juga memperhatikan masa kadaluarsa.
5. Higiene dan sanitasi belum memenuhi kriteria aspek pengolahan makanan karena tidak memakai pakaian kerja, menggunakan celemek, penutup rambut, kuku dalam keadaan panjang dan kotor, berbicara saat mengolah makanan dan tidak memakai sepatu saat mengolah.
6. Higiene dan sanitasi belum memenuhi kriteria aspek tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi karena penyimpanan bahan makanan karena bahan makanan tidak disimpan sesuai tempatnya dan tetap diletakkan di keranjang belanja atau hanya diletakkan di atas meja.

7. Higiene dan sanitasi sudah memenuhi kriteria aspek penyajian makanan makanan karena Cara penyajian dan cara membawa menyajikan makanan tidak tertutup dan kontaminasi makanan mungkin terjadi melalui celah yang terbuka dari penutup kertas.
8. Higiene dan sanitasi sudah memenuhi kriteria aspek peralatan karena pencucian peralatan dengan cara pengeringan dan penyimpanan peralatan selalu bersih, tempat mencuci peralatan terbuat dari bahan yang kuat.
9. Higiene dan sanitasi sudah memenuhi kriteria aspek tenaga kerja karena sudah menggunakan APD lengkap seperti masker, celemek, pakaian harus bersih dan sudah melakukan pemeriksaan kesehatan karyawan/penjamah 6 bulan sekali memeriksa kesehatan.

## **6.2 Saran**

Diharapkan manajemen rumah makan dan restoran lebih memperhatikan higiene dan sanitasi penjamah makanan dan perlu adanya kontruksi bangunan yang lebih baik, seperti lokasi minimal 100 m dari sumber pencemar dan fasilitas sanitasi, ruang makan, ruang dapur, gudung makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makan jadi, penyajian makanan, peralatan, tenaga kerja lebih diperhatikan lagi.