

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian keamanan pangan pada penyelenggaraan makan siang di katering Sekolah Dasar Muhammadiyah di Wilayah Kecamatan Umbulharjo, Kota Yogyakarta dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penerapan praktik kunci menjaga kebersihan pada katering sekolah dasar dikategorikan masih kurang baik.
2. Penerapan praktik kunci memisahkan bahan mentah dan matang pada katering sekolah dasar dikategorikan masih kurang baik.
3. Penerapan praktik kunci memasak dengan benar pada katering sekolah dasar dikategorikan sedang.
4. Penerapan praktik kunci menjaga makanan pada suhu aman pada katering sekolah dasar dikategorikan masih kurang baik.
5. Penerapan praktik kunci menggunakan air dan bahan baku yang aman pada katering sekolah dasar dikategorikan sudah baik.
6. Berdasarkan penerapan praktik Lima Kunci Keamanan Pangan pada penyelenggaraan makan siang sekolah dasar dinilai sedang dikarenakan beberapa kunci belum terpenuhi dengan baik mulai dari kunci menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang serta memasak dengan benar.

## **B. Saran**

### 1. Bagi Sekolah

Perlu diadakan pelatihan atau penyuluhan bagi penjamah makanan dengan mengundang ahli keamanan pangan seperti BPOM untuk membahas pentingnya menerapkan Lima kunci keamanan pangan dalam pengolahan makanan.

### 2. Bagi Penjamah Makanan

- a) Penting untuk selalu menerapkan lima kunci keamanan pangan saat mengolah makanan.
- b) Perlu membentuk penanggung jawab (PJ) pemeriksaan rutin terhadap fasilitas dapur dan kebersihan peralatan, serta lakukan perbaikan jika diperlukan.
- c) Selanjutnya dapat menggunakan APD lengkap selama proses penyelenggaraan makanan (terdiri dari penutup kepala, celemek, dan sarung tangan).
- d) Proses setelah memasak perlu diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan karena tidak ada proses tambahan untuk mengurangi kontaminasi setelah makanan matang.

### 3. Bagi Peneliti selanjutnya

- a) Peneliti selanjutnya disarankan untuk memperbanyak sampel dan jenis makanan yang potensial lebih mudah tercemar.
- b) Peneliti selanjutnya disarankan untuk menambah referensi terkait dengan keamanan pangan pada katering sekolah.