

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Higiene penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Muhammadiyah Bantul dalam kategori sedang
2. Angka kuman pada produk olahan ikan di instalasi gizi RSUD Muhammadiyah Bantul dalam kategori aman di konsumsi

B. SARAN

1. Sebaiknya para penjamah makanan lebih memperhatikan penampilan saat melakukan pengolahan makanan. Penjamah makanan sebaiknya menggunakan celemek, menggunakan penutup kepala, menggunakan masker saat melakukan kegiatan pengolahan makanan.
2. Sebaiknya para penjamah makanan membiasakan diri untuk mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan.
3. Sebaiknya penjamah makanan lebih memperhatikan perilaku dalam melakukan kegiatan pelayanan makanan. Penjamah makanan sebaiknya tidak memegang makanan secara langsung, penjamah makanan tidak mengobrol saat menangani makanan, pada saat batuk/bersin tidak menghadap ke arah makanan.
4. Untuk kepala instalasi gizi sebaiknya melakukan tindakan tegas kepada para penjamah makanan yang tidak menaati peraturan dan sebaiknya melakukan pengawasan rutin saat pengolahan makanan agar para penjamah makanan patuh dengan peraturan yang ada