

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Dari 9 rumah makan yang sudah memenuhi syarat yaitu 6 rumah makan diantaranya rumah makan RM.WD pada artikel rumah makan A. Kemudian pada artikel rumah makan C diantaranya rumah makan Nw, rumah makan S.A 1, rumah makan Sk, rumah makan S.A 2 dan rumah makan M. Untuk rumah makan yang belum memenuhi syarat yaitu rumah makan RM.MB, rumah makan RM.MS pada artikel rumah makan A dan rumah makan pada artikel rumah makan B.
2. Higiene sanitasi rumah makanan yang baik yaitu surat ijin usaha, personal higiene penjamah makanan, enam prinsip higiene sanitasi makanan, lokasi, bangunan, pengolahan dan penyimpanan harus dalam keadaan baik dan memenuhi syarat.

B. SARAN

1. Bagi pemilik rumah makan
Memperbaiki fasilitas sanitasi menjadi lebih baik sesuai dengan peraturan agar mengurangi terjadinya pencemaran makanan.
2. Bagi peneliti lain
Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melihat kriteria rumah makan yang lain seperti dari penjamah makanan.