

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan tentang Gambaran Sanitasi dan Higiene Rumah Pemotongan Ayam “X” di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Kasihan Bantul Yogyakarta Tahun 2021 Berdasarkan Sni 01-6160-1999 dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kondisi prasarana bangunan Rumah Pemotongan Ayam belum semua memenuhi syarat berdasarkan SNI 01-6160-1999
2. Kondisi sarana sanitasi Rumah Pemotongan Ayam sudah memenuhi syarat berdasarkan SNI 01-6160-1999
3. Kondisi sanitasi peralatan Rumah Pemotongan Ayam belum semua memenuhi syarat berdasarkan SNI 01-6160-1999
4. Kondisi higiene tukang potong ayam Rumah Pemotongan Ayam belum semua memenuhi syarat berdasarkan SNI 01-6160-1999

B. Saran

- a. Agar memperbaiki kontruksi bangunan supaya tidak terdapat banyak rongga yang memudahkan serangga, rodensia dan burung masuk
- b. Pemilik rumah pemotongan ayam agar mengganti wadah pencelup ayam dengan bahan alumunium
- c. Pegawai agar memeriksakan kesehatan rutin minimal 1 tahun sekali serta menggunakan APD dengan lengkap saat memotong ayam.