

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Higiene Sanitasi Makanan Rumah Makan “P” Susu dikategorikan tidak laik dengan total skor 601 berdasarkan uji kelaikan HSM menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003.
2. Angka kuman susu coklat, susu strawberry, dan susu oreo dikategorikan aman, dengan angka kuman  $< 5 \times 10^4$  cfu/ml.
3. Angka kuman susu mocca dikategorikan tidak aman, dengan angka kuman  $> 5 \times 10^4$  cfu/ml.
4. Angka kuman sendok dan gelas dengan metode swab dikategorikan tidak aman, dengan angka kuman  $> 1 \times 10^2$  cfu/cm<sup>2</sup>.

## B. Saran

### 1. Bagi tenaga pengolah

- a. Tenaga pengolah makanan sebaiknya memakai alat pelindung diri (APD) dengan lengkap, seperti memakai penutup kepala, masker, celemek, dan alas kaki selama proses pengolahan.
- b. Tenaga pengolah sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah proses pengolahan
- c. Perlu menyediakan tempat sampah tertutup dan pembuangan limbah
- d. Untuk meminimalkan jumlah angka kuman agar tidak melebihi ambang batas perlu ditingkatkan higiene dan sanitasinya.

### 2. Bagi pemilik Rumah Makan

Sebaiknya memberikan fasilitas pelayanan kesehatan kepada para karyawan dengan melakukan pemeriksaan kesehatan 6 bulan sekali dan diberikan buku kesehatan bagi karyawan.

### 3. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan di masa yang akan datang dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya dan dilakukan penelitian lebih lanjut berdasarkan faktor lainnya, variabel yang berbeda, jumlah sampel yang lebih banyak, tempat yang berbeda, dan desain penelitian yang berbeda.