

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Skor Keamanan Pangan pada peubah Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) pada tiga kali pengamatan tidak mengalami perubahan skor yaitu 1,00 atau 100%.
2. Skor Keamanan Pangan pada peubah Higiene Pemasak (HGP) pada tiga kali pengamatan mengalami peningkatan pada setiap pengamatan dan memiliki rata-rata skor yaitu 0,6833 atau 68,33%. Pada pengamatan pertama menghasilkan skor 0,60 atau 60%, pengamatan kedua menghasilkan skor 0,65 atau 65%, dan pengamatan ketiga menghasilkan skor 0,80 atau 80%.
3. Skor Keamanan Pangan pada peubah Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada tiga kali pengamatan tidak mengalami perubahan skor yaitu 0,88 atau 88%.
4. Skor Keamanan Pangan pada peubah Distribusi Makanan (DMP) pada tiga kali pengamatan tidak mengalami perubahan skor yaitu 0,47 atau 47%.
5. Rata-rata nilai Skor Keamanan Pangan dari tiga kali pengamatan di Rumah makan Pendopo Susu yaitu 0,8006 atau 80,06%

6. Kriteria Skor Keamanan Pangan Rumah makan Pendopo Susu yaitu Rawan Tetapi Masih Aman Dikonsumsi dengan rata-rata skor yaitu 0,8006 atau 80,06%.

## **B. Saran**

1. Untuk pemilik Rumah makan Pendopo Susu Yogyakarta
  - a. Menyediakan fasilitas cuci tangan seperti *wastafel* (tempat cuci tangan) dan sabun cuci tangan untuk konsumen.
  - b. Menyediakan sandal khusus dapur untuk penjamah makanan.
  - c. Menyediakan APD (Alat Pelindung Diri) untuk penjamah makanan.
  - d. Membuat peraturan tentang penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) secara lengkap.
  - e. Membuat peraturan tentang higiene sanitasi penjamah makanan.
  - f. Memilih produsen susu yang berkualitas baik.
  - g. Memperbaiki saluran pembuangan limbah agar tidak mengakibatkan cemaran terhadap makanan.
2. Penjamah Makanan Rumah makan Pendopo Susu Yogyakarta
  - a. Sebaiknya penjamah makanan di Rumah makan Pendopo Susu memakai APD (Alat Pelindung Diri) secara lengkap saat mengolah makanan.
  - b. Menjaga kebersihan diri selama proses persiapan makanan hingga proses penyajian.

- c. Sebaiknya setelah susu datang harus dipasteurisasi terlebih dahulu kemudian disimpan dalam kulkas (*freezer*).
- 3. Untuk peternak sapi
  - a. Sebaiknya membersihkan kandang sapi setiap hari.
  - b. Sebaiknya membersihkan sapi sampai bersih sebelum proses pemerasan susu.
- 4. Untuk penjual susu
  - a. Menjaga kebersihan diri saat proses penguangan susu menggunakan sarung tangan khusus makanan.
  - b. *Milk can* yang sudah dibuka, susu harus segera dipindahkan dalam plastik khusus agar tidak tercemar bakteri dari udara.