

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan penilaian masing-masing komponen yaitu (1) Lokasi dan bangunan, (2) Fasilitas sanitasi, (3) Dapur, rumah makan dan gudang bahan makanan, (4) Bahan makanan dan makanan jadi, (5) Pengolahan makanan, (6) Tempat penyimpanan, (7) Penyajian makanan, (8) Peralatan, (9) Tenaga kerja, dapat diketahui total skor 704,5.
2. Berdasarkan skor higiene sanitasi makanan pada rumah makan Ingkung Kualo mempunyai kriteria laik.
3. Berdasarkan hasil pengujian angka kuman pada dapat diketahui nilai air bersih (air kran) $4,9 \times 10^2$ cfu/ml, daun pisang $0-1$ cfu/cm², sendok $0-1$ cfu/cm², ingkung $1,3 \times 10^5$ cfu/gr dan kuah $2,8 \times 10^3$ cfu/gr, dari ke lima sampel tersebut semuanya tidak melebihi nilai ambang batas menurut SNI, maka dapat dikatakan aman.

B. Saran

1. Penjamah Makanan
 - a. Mengolah makanan perlu diperhatikan kebersihannya, mulai dari kebersihan lingkungan, peralatan, pengolahan, dan higiene penjamah makanan, terutama pada proses pengolahan harus

- b. menggunakan celemek, agar makanan yang dioalah tidak terkontaminasi.
- c. Melakukan cek kesehatan selama enam bulan sekali dan vaksinasi.

2. Pengelola Rumah Makan

- a. Bagunan dibuat dari bahan yang kokoh/kuat/permanen, tidak menggunakan bahan yang terbuat dari kayu karena kayu dapat menjadi media pembiakan yang sesuai untuk jasad renik (mikroba). Dibuat rapat dengan serangga dan tikus.
- b. Sebaiknya toilet untuk pengunjung dan karywan dipisah, toilet wanita dan pria juga dipisah.
- c. Pada permukaan dinding dibuat rata, agar serangga dan tikus tidak dapat masuk ke dalam ruangan.
- d. Pada dapur sebaiknya diberi langit-langit agar serangga dan tikus tidak dapat masuk ke dalam ruangan.