

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan penilaian di gedung kuliner, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Bangunan mendapatkan persentase sebesar 94%, namun masih terdapat bagian yang tidak sesuai dengan persyaratan yaitu belum ada pemasangan plafon di setiap kios.
2. Suplai air sudah 100% baik terhadap kualitas fisik air. Pada suplai air di Gedung Kuliner belum dilakukan pemeriksaan air terhadap kualitas kimia dan mikrobiologi yang dikhawatirkan apabila mengandung bakteri maupun logam berat dapat mencemari olahan pangan yang dibuat.
3. Tempat pengolahan makanan sudah baik dan mendapatkan persentase sebesar 93%. Terdapat beberapa kios yang pencahayaannya masih rendah dan belum sesuai dengan persyaratannya sehingga harus menjadi perhatian bagi para pedagang.
4. Tempat penyajian makanan mendapatkan persentase sebesar 47%. Tempat penyajian makanan yang masih dalam keadaan terbuka dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi makanan secara fisik dan biologi melalui debu maupun hinggapan lalat yang berada di sekitar tempat pengolahan makanan

5. Tempat makan sudah baik, meja dan kursi dalam jumlah yang cukup dan mudah dibersihkan , sehingga mendapatkan persentase sebesar 100%.
6. Tempat penyimpanan di kios-kios sudah baik dan mendapatkan persentase sebesar 96%. Tempat penyimpanan di kios-kios masih terdapat beberapa yang masih menyimpan peralatan dengan bahan makanan bercampur pada satu tempat yang sama sehingga masih perlu dilakukan perbaikan pada tempat penyimpanannya.
7. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan sudah baik dan mendapatkan persentase sebesar 98%. Peralatan yang digunakan masih diperlukan pengamanan terhadap kabel dan kondisi peralatan di beberapa kios yang belum sesuai persyaratan.
8. Fasilitas sanitasi sudah baik dan mendapat persentase sebesar 80%. Penilaian fasilitas sanitasi di bagian toilet belum dilengkapi dengan adanya wastafel beserta sabun cuci tangan dan lap pendering.
9. Perlengkapan kerja yang digunakan karyawan sudah baik dan mendapatkan persentase sebesar 94%. Penilaian perlengkapan kerja masih belum sepenuhnya baik karena masih terdapat karyawan yang tidak mengenakan perlengkapan kerja ketika melakukan pengolahan makanan dan dapat menimbulkan terjadinya kontaminasi makanan.
10. Pembuangan limbah kantin sudah cukup baik dan mendapatkan persentase sebesar 80%. Namun, pada bagian tempat sampah belum dilakukan pemilahan atau pemisahan antara sampah organik dengan

sampah anorganik dan masih ada tempat sampah yang belum tertutup sehingga dapat menjadi faktor kontaminasi makanan dan penyebaran penyakit akibat pembuangan sampah.

11. Hygiene karyawan sudah baik dengan persentase sebesar 91% dan masih perlu adanya perbaikan pada kebiasaan karyawan dalam menggunakan APD ketika melakukan pengolahan makanan untuk mengurangi terjadinya kontaminasi makanan secara fisik dari penjamah makanan.
12. Penanganan pangan sudah baik dengan persentase 89%. Penanganan pangan sebagian besar sudah melakukan prinsip FIFO dan FEFO terhadap bahan makanan yang mereka miliki.
13. Praktik sanitasi yang dilakukan sudah baik dengan persentase sebesar 100%. Pencucian dan sanitizer peralatan perlu dipertahankan keadaannya sehingga peralatan yang digunakan tetap bersih dan terjaga dari kontaminasi.
14. Pengendalian hama yang dilakukan sudah baik dengan persentase sebesar 90%. Namun, masih perlu dilakukan pengendalian di 2 titik yang kepadatan lalatnya masih tinggi serta perlu dilakukan 3R terhadap timbulan sampah yang dihasilkan untuk mengurangi kadar kepadatan lalat yang dapat menjadi faktor timbulnya penyakit.
15. Penerimaan pembayaran belum memenuhi persyaratan dan hanya mendapatkan persentase sebesar 29 karena dari 35 kios terdapat 25 kios yang belum memiliki petugas khusus untuk melakukan

penerimaan pembayaran. Padahal dalam melakukan penerimaan pembayaran secara tunai dapat menjadi faktor terjadinya kontaminasi pada makanan karena dalam uang rupiah mengandung bakteri seperti *E.Coli* dan *Salmonella*.

16. Penilaian laik sehat untuk Gedung Kuliner dengan menggunakan rumus perhitungan mendapatkan persentase sebesar 88%. Hasil tersebut sudah melebihi angka minimum 70% sehingga untuk penilaian di Gedung Kuliner dapat dikatakan memenuhi syarat sesuai dengan acuan Formulir Inspeksi Sanitasi Puskesmas Banjarnegara 2 tentang Sentra Makanan Jajanan dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

B. Saran

1. Bagi pedagang
 - a. Karyawan diharapkan mengenakan APD berupa celemek, penutup kepala, dan juga masker diharapkan untuk mengenaikannya ketika melakukan pengolahan pangan.
 - b. Menjaga peralatan pengolahan pangan supaya keadaannya tetap baik dan menghindari kontaminasi makanan melalui peralatan.
2. Bagi Pengelola
 - a. Melengkapi fasilitas sanitasi berupa wastafel, sabun cuci tangan, dan lap pengering atau tissue di toilet Gedung Kuliner
 - b. Memasang plafon pada atap gedung untuk mengurangi risiko terjadinya kontaminasi pada makanan.

- c. Melakukan pemasangan pintu kios dan pemasangan kawat pengaman untuk kios yang belum memiliki pintu dan pengaman agar kios terhindar dari binatang pengerat dan hama.

3. Bagi Puskesmas

- a. Melakukan inspeksi pada seluruh kios yang ada di Gedung Kuliner secara rutin terutama pada pengukuran kepadatan lalat pada titik-titik yang masih harus dilakukan pengamanan.
- b. Melakukan pemeriksaan air terhadap kualitas fisik, kimia, dan biologi air secara berkala.
- c. Memberikan sosialisasi kepada para pedagang yang ada disana mengenai pengelolaan sampah yang baik dan benar untuk mengurangi timbulan sampah yang ada.
- d. Menambahkan variabel sampah pada formulir penilaian yang digunakan.