

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Aspek-aspek Praktik higiene sanitasi pengolah makanan diruang produksi makanan RSUD Panembahan Senopati bantul :
 - a. Aspek kondisi kesehatan dalam kategori baik
 - b. Aspek penampilan pengolah makanan dalam kategori baik
 - c. Aspek kegiatan pelayanan makanan dalam kategori baik
 - d. Aspek kebersihan diri dan lingkungan dalam kategori sedang
 - e. Aspek kebiasaan cuci tangan dalam kategori kurang baik

Dari kelima aspek tersebut maka dapat disimpulkan praktik higiene sanitasi pengolah makanan diruang produksi makanan RSUD Panembahan Senopati bantul dalam kategori sedang.

2. Angka kuman pada olahan tahu goreng, rolade ikan, dan bobor bayam+labu siam yang diambil dalam kategori aman dikonsumsi.

B. SARAN

1. Perlu adanya pengawasan khusus selama pengolahan makanan mulai dari persiapan hingga pemorsian.
2. Sebaiknya celemek yang digunakan seragam agar dapat memantau dengan baik mana yang sudah menggunakan celemek berkali kali.

3. Sebaiknya alas kaki diganti dengan alas kaki yang tertutup dan terbuat dari karet
4. Perlu adanya tindakan tegas terhadap pengolah makanan yang tidak menggunakan penutup kepala dan masker dengan baik dan benar.