

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Penggilingan Daging “X” di Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta sudah menerapkan higiene sanitasi namun belum maksimal.
2. Kondisi higiene sanitasi pada Penggilingan Daging “X” di Desa Sidoluhur Godean Sleman Yogyakarta berdasarkan hasil observasi didapatkan hasil persentase 68,3% dengan kategori higiene sanitasi tempat penggilingan daging “Sedang”.
3. Kondisi sanitasi 4 penjamah pada Tempat Penggilingan Daging “X” memiliki hasil kategori baik dengan masing-masing persentase 83%, 90%, 86% dan 90%.

B. Saran

Bagi pemilik tempat :

Melakukan perizinan kepada dinas terkait sehingga tempat penggilingan daging tersebut memiliki nomor izin usaha dikarenakan salah satu syarat terpenuhinya higiene sanitasi adalah adanya papan nomor izin usaha serta melakukan perbaikan dan penambahan sarana penunjang syarat terpenuhinya higiene sanitasi seperti dilakukan pemeriksaan air bersih secara rutin 6 bulan sekali, membangun SPAL sederhana, memasang peralatan anti serangga di pintu dan jendela serta memisah tempat pencucian bahan pangan dan peralatan.