

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil pengukuran higiene dan sanitasi pada home industri ikan bandeng presto, diperoleh total skor sebesar 63 dari 70, atau setara dengan 90%. Mengacu pada kriteria penilaian golongan A1, dengan batas minimal 93% untuk dikategorikan memenuhi syarat, maka hasil tersebut dinyatakan tidak memenuhi syarat.
2. Berdasarkan perhitungan pada higiene penjamah atau pekerja di industri ikan bandeng presto memperoleh nilai 11 setara dengan 100%, dengan demikian termasuk kategori memenuhi syarat.
3. Berdasarkan perhitungan pada higiene peralatan di industri ikan bandeng presto memperoleh nilai 30 setara dengan 90% dengan demikian termasuk kategori belum memenuhi syarat.
4. Berdasarkan perhitungan pada kondisi *indoor* memperoleh nilai 13 setara dengan 76% termasuk kategori belum memenuhi syarat sedangkan kondisi *outdoor* memperoleh nilai 9 setara dengan 100% termasuk kategori memenuhi syarat.

#### **B. Saran**

1. Bagi penjamah atau pekerja  
Penjamah diharapkan memakai alat pelindung diri seperti celemek, hair cap, dan sarung tangan agar menjamin keamanan pangan

2. Bagi pemilik industri

- a. Kondisi *indoor* pada bagian penyiangan ikan bandeng perlu diperbaiki dengan memasang lantai yang kedap air, rata, tidak retak dan tidak licin
- b. Memasang *fly catcher* untuk mencegah masuknya lalat ke area pengolahan