

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Aspek penilaian kelaikan higiene sanitasi makanan yang terpenuhi yaitu sebesar 82,5%. Sedangkan aspek penilaian kelaikan higiene sanitasi makanan yang tidak terpenuhi yaitu sebesar 17,5%, yaitu:
  - a. Pintu dapur membuka kearah dalam, tidak dapat membuka kedua arah, dan selalu terbuka saat proses produksi berlangsung.
  - b. Intensitas pencahayaan belum sesuai kebutuhan.
  - c. Terdapat tempat sampah dalam keadaan terbuka.
  - d. Karyawan menggunakan kosmetik dan aksesoris berupa gelang.
  - e. Kurangnya perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan, dan hewan pengganggu lainnya.
  - f. Pertemuan sudut lantai dan dinding tidak dibuat lengkung (konus).
2. Total skor uji kelaikan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RST dr. Soedjono Magelang ditinjau dari 13 komponen uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan jasaboga golongan B didapatkan hasil sebesar 84.
3. Kriteria kelaikan higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RST dr. Soedjono Magelang berdasarkan total skor uji kelaikan higiene sanitasi makanan adalah termasuk kategori laik (melampaui skor minimal 83).

#### **B. Saran**

1. Bagi Instalasi Gizi RST dr. Soedjono Magelang

Dapat memperbaiki dan melengkapi fasilitas-fasilitas yang diperlukan dalam kegiatan produksi makanan di Dapur Instalasi Gizi RST dr. Soedjono Magelang, seperti:

- a. Mengganti pintu menjadi pintu dorong yang dapat membuka ke dua arah.
  - b. Menambah jumlah lampu atau menggunakan lampu dengan watt lebih tinggi pada area kerja.
  - c. Memastikan tempat sampah injak berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup ketika tidak digunakan.
  - d. Pengawasan dan pemberian sanksi kepada karyawan yang tidak mematuhi SOP.
  - e. Pemasangan tirai plastik transparan untuk mencegah masuknya lalat atau serangga lainnya masuk.
  - f. Sudut lantai dibuat lengkung (konus)
2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya dan dilakukan penelitian berdasarkan faktor-faktor yang berpengaruh dan variabel yang berbeda.