

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil pengumpulan data dengan observasi dan formular inspeksi menggunakan tabel distribusi frekuensi memperoleh hasil skor gerai dalam penerapan variabel yang diteliti pada 25 gerai pangan jajan yang ada di wilayah kampus ISI, yang memenuhi syarat berjumlah 15 (60%) dan yang tidak memenuhi syarat berjumlah 10 (40%) pada gerai.
2. Kondisi personal higiene pedagang menunjukkan bahwa mayoritas gerai belum memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Dari total 25 gerai yang diteliti, hanya 7 gerai (28%) yang memenuhi syarat personal higiene, seperti kebersihan tubuh, pemakaian pakaian kerja yang bersih, penutup kepala, dan kebiasaan mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Sementara itu, sebanyak 18 gerai (72%) tidak memenuhi syarat tersebut. Hal ini mengindikasikan bahwa masih banyak pedagang yang kurang memahami atau tidak menerapkan prinsip-prinsip dasar kebersihan diri dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Pada variabel sanitasi peralatan memenuhi syarat berjumlah 21 (84%) dan tidak memenuhi syarat berjumlah 4 (16%)
3. Kondisi sanitasi peralatan secara umum berada dalam kategori baik. Sebanyak 21 gerai (84%) telah memenuhi syarat sanitasi peralatan, yang mencakup penggunaan alat masak dan alat makan yang bersih, tidak

berkarat, serta dilakukan pencucian dengan air bersih yang mengalir. Hanya 4 gerai (16%) yang tidak memenuhi syarat, di mana ditemukan penggunaan peralatan yang kotor, tidak dicuci dengan benar. Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar pedagang sudah cukup memperhatikan kebersihan dan sanitasi alat yang digunakan dalam proses produksi makanan.

4. Kondisi fasilitas sanitasi menunjukkan bahwa 11 gerai (44%) memenuhi syarat dan 14 gerai (56%) tidak memenuhi syarat. Hal ini menandakan bahwa sebagian besar gerai belum memiliki fasilitas sanitasi yang memadai.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat di berikan oleh peneliti berdasarkan yang dilakukan yaitu:

1. Bagi Pengelola Gerai

Bagi pengelola gerai disarankan untuk melakukan pengawasan rutin dan program edukasi mengenai pentingnya higiene dan sanitasi pangan, serta memberikan pelatihan bagi pedagang mengenai cara-cara menjaga kebersihan makanan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

2. Bagi Pedagang Gerai Makanan

Bagi pedagang agar lebih memperhatikan kebersihan diri dan lingkungan saat berjualan, tidak mengabaikan dan lebih peduli terhadap higiene dan sanitasi pada makanan dan sanitasi peralatan yang sudah ada agar berfungsi dan terpelihara dengan baik. Diharapkan pedagang

gerai pangan untuk selalu memperhatikan sanitasi peralatan seperti selalu mencuci peralatan dengan secara rutin, mengganti alat yang rusak atau tidak layak untuk digunakan dan sering untuk mengganti air cucian yang sudah kotor.

3. Bagi Peneliti selanjutnya

Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lanjutan dengan cakupan waktu yang lebih panjang dan pendekatan kuantitatif maupun kualitatif yang lebih mendalam, serta mempertimbangkan aspek pengelolaan makanan dan penyajian, agar gambaran yang diperoleh lebih komprehensif.