

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil inspeksi higiene sanitasi di Rumah Makan Jatinangor Kota Yogyakarta memiliki hasil laik sehat dengan dinyatakan total skor 198 dari 215 atau 92%. Dari lima variabel diperoleh satu variabel yang mendapatkan skor secara utuh dan semua sub-variabelnya memenuhi syarat dan empat variabel yang tidak memenuhi skor secara utuh meskipun terdapat beberapa sub variabel yang memenuhi syarat.
2. Kondisi lokasi Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 7 dari 7 atau 100%. Keseluruhan sub-variabel yang diperiksa sudah memenuhi persyaratan sesuai yang ditentukan pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 tahun 2024 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.
3. Kondisi area pelayanan konsumen di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 38 dari 41 atau 92%. Sub variabel yang belum memenuhi persyaratan yaitu pangan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas 60 derajat celcius (wadah dengan pemanas).
4. Kondisi area umum dapur atau penyiapan pangan di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 28 dari 32 atau 87%. Sub variabel yang belum memenuhi persyaratan yaitu pada

pengelolaan sampah di rumah makan Jatinangor belum memenuhi standar karena ketiadaan tempat sampah yang tertutup rapat dan tidak tersedia tempat penyimpanan pangan yang bersih dan terlindung dari bahan kimia, vektor, maupun binatang pembawa penyakit.

5. Kondisi area pemilahan dan penyimpanan bahan pangan di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 16 dari 18 atau 88%. Sub variabel yang belum memenuhi persyaratan yaitu pada penyimpanan bahan pangan tidak tertutup untuk mencegah akses vektor dan binatang pembawa penyakit
6. Kondisi area persiapan dan pengolahan atau pemasakan pangan di Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta mendapatkan total skor 111 dari 117 atau 95%. Sub variabel yang belum memenuhi persyaratan yaitu pada kondisi pemeriksaan kesehatan karyawan, dan kondisi *personal hygiene*.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan yang telah diuraikan, maka peneliti menyarankan:

1. Bagi pengelola Rumah Makan Jatinangor Godean Sleman Yogyakarta
 - a. Kondisi area pelayanan konsumen
 - 1) Sebaiknya pengelola mengganti tempat sampah menjadi tempat sampah yang tertutup atau menambahkan tutup pada setiap tempat

sampah, tujuannya mengurangi adanya penularan penyakit dan mengurangi adanya vektor di sekitar tempat sampah.

2) Mengevaluasi secara rutin sistem pengelolaan sampah di area pelayanan konsumen, termasuk jadwal pengosongan dan pembersihan tempat sampah, agar kebersihan dan kenyamanan tetap terjaga.

3) Pengelola sebaiknya tetap memahami standar penyajian makanan panas, dan menerapkannya untuk jenis makanan lain yang membutuhkan suhu tertentu agar tetap aman dikonsumsi.

b. Kondisi area pelayanan konsumen

1) Sebaiknya dilakukan pemasangan kasa anti serangga pada setiap ventilasi terbuka di area dapur. Kasa yang digunakan sebaiknya mudah dilepas dan dibersihkan agar mendukung kebersihan serta mencegah masuknya vektor penyakit.

2) Pengelola sebaiknya memasang tulisan-tulisan dan pesan hygiene bagi penjamah/karyawan agar senantiasa mengingat pentingnya menjaga hygiene sanitasi.

c. Kondisi pemilahan dan penyimpanan bahan pangan

1) Ruang penyimpanan sebaiknya ditata ulang untuk mengurangi kepadatan. Penyimpanan yang terlalu penuh menghambat sirkulasi udara, menyulitkan akses bahan, dan meningkatkan risiko kerusakan serta kontaminasi silang.

2) Pengelola dapat memanfaatkan rak bertingkat dan memberikan jarak antar bahan guna meningkatkan efisiensi ruang tanpa menumpuk bahan secara berlebihan, sehingga bahan pangan lebih mudah diakses dan tetap terjaga kualitasnya.

3) Seluruh staff yang terlibat dalam penerimaan dan penyimpanan bahan pangan sebaiknya mendapatkan pelatihan tentang sistem penyimpanan yang aman, termasuk pengenalan bahan food grade dan prinsip pemisahan bahan pangan.

d. Kondisi persiapan dan pengolahan pangan

1) Sebaiknya pengelola memfasilitasi karyawannya untuk mengikuti kursus yang sudah seharusnya diikuti oleh seluruh karyawan terkhusus penjamah makanan yang ada di restoran tersebut.

2) Pengelola juga memfasilitasi seluruh karyawan untuk melakukan *check up* kesehatan dan menyediakan vaksin *chotypha/thypoid* serta menyediakan *check up* kesehatan untuk penyakit khusus.

3) Pengelola sebaiknya menerapkan aturan tegas untuk tidak menggunakan cincin, gelang, jam tangan, atau aksesoris lainnya saat mengolah makanan guna mencegah kontaminasi mikroorganisme dan menjaga higiene pangan.

2. Bagi peneliti lain

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lebih dalam mengenai E.Coli pada bahan makanan dan makanan jadi di Rumah Makan Jatinangor Godean.