

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian yang telah dilakukan bertujuan untuk dapat mengetahui Hygiene Sanitasi Makanan pada Pabrik Roti Kacang di Kota Tebing Tinggi menurut Kepmenkes RI No 942/Menkes/SK/VII/2003 :

- 1) Sebagian besar penjamah belum memiliki personal hygiene yang baik dalam mengolah makanan. Karena penjamah masih belum membiasakan diri dengan mencuci tangan serta menjaga kebersihan badan pada saat bekerja.
- 2) Sanitasi Bahan makanan, belum memenuhi syarat karena bahan makanan pada Pabrik Roti Kacang ini dijadikan satu pada satu tempat. Digabungkan dengan bahan kemasan dengan bahan baku.
- 3) Sanitasi Peralatan, belum memenuhi syarat karena peralatan yang sudah dibersihkan tidak disimpan dengan di tempat yang bebas pencemaran.
- 4) Sanitasi Penyajian, belum memenuhi syarat karena roti yang sudah siap saji langsung dimasukkan ke kemasan dengan tangan tanpa alas maupun alat khusus.
- 5) Kondisi Sarana Penjaja, belum memenuhi syarat karena masih kurangnya ventilasi pada pabrik roti kacang.
- 6) Islam sudah mengatur jenis makanan yang halal dan baik bagi manusia agar manusia terhindar dari keburukan makanan

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Pekerja

- Meningkatkan pengetahuan terkait personal hygiene dalam mengolah makanan.
- Menjaga kesehatan dengan melakukan tes kesehatan minimal 6 bulan sekali untuk monitoring kesehatan tenaga penjamah apakah terdapat penyakit mudah menular atau tidak.
- Selalu menjaga kebersihan diri dengan melakukan cuci tangan pakai sabun secara baik dan benar sehabis menyentuh benda-benda kontaminan, seperti telepon, kain kotor, menyentuh kepala/rambut dll.
- Pekerja tidak menggunakan perhiasan atau aksesoris tangan lainnya pada saat bekerja dan tidak berbicara pada saat mengolah makanan.
- Menggunakan Alat pelindung diri secara lengkap saat bekerja seperti memakai pakaian kerja yang bersih dan rapi, penutup kepala, menggunakan celemek, menggunakan sarung tangan dan masker

5.2.2 Bagi Pemilik Pabrik Roti Kacang

- Melakukan kerjasama dengan Dinas Kesehatan maupun Puskesmas setempat guna dilakukan pengawasan dan memberikan penyuluhan kepada pekerja.
- Melakukan pelatihan atau pengawasan kepada tenaga penjamah mengenai pentingnya penggunaan alat pelindung diri.
- Memberikan sanksi berupa teguran kepada tenaga penjamah yang tidak menggunakan alat pelindung lengkap saat menjamah makanan.