

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di UB Coffee Malang
 - a. Tenaga penjamah makanan sebagian besar berusia antara 19-39 tahun yaitu 14 responden (87%). Hal ini sesuai dengan syarat dalam sistem rekrutmen tenaga kerja yaitu minimal berusia 18 tahun.
 - b. Tenaga penjamah makanan lebih banyak berjenis kelamin laki-laki yaitu 13 responden (81%) dan 3 responden (19%) berjenis kelamin perempuan.
 - c. Tingkat Pendidikan tenaga penjamah makanan sebagian besar memiliki tingkat pendidikan SMA/SMK sederajat yaitu 10 responden (92%). Hal ini sesuai dengan syarat dalam sistem rekrutmen tenaga kerja yaitu mempunyai Pendidikan minimal lulusan SMA.
 - d. Lama masa bekerja \geq 6 bulan lebih banyak yaitu 10 responden (62%).
2. Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di UB Coffee Malang yaitu 7 responden (44%) mempunyai tingkat pengetahuan baik, 8 responden (50%) mempunyai tingkat pengetahuan cukup baik dan 1 responden (6%) mempunyai tingkat pengetahuan kurang baik.
3. Perilaku higiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di UB Coffee Malang ini 3 responden (19%) memiliki perilaku dalam kategori cukup dan 13 responden (89%) memiliki perilaku dalam kategori kurang.
4. Uji kelaikan higiene sanitasi di UB Coffee Malang didapatkan hasil skor sebesar 709,5. Skor 709,5 tergolong tingkat mutu C, tingkat mutu C dengan score 700 – 800. Rumah makan dan restoran dengan peringkat (grading) kelas C merupakan rumah makan dan restoran yang memenuhi persyaratan minimal. Kelas C ini merupakan kelas yang terendah namun masih cukup memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi untuk mendapatkan izin pendirian restoran/rumah makan, tidak terkesan mewah dan terkesan sederhana.

B. Saran

1. Untuk Pengelola UB Coffee Malang diharapkan sebagai berikut :
 - a. Menyediakan APD (alat pelindung diri lengkap) seperti celemek, sarung tangan plastik, penutup rambut, sepatu kedap air untuk menunjang hygiene dan sanitasi penjamah makanan pada saat mengolah makanan.
 - b. Mengikut sertakan tenaga penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan atau kursus dalam satu tahun dengan tujuan peningkatkan pengetahuan dan keterampilan penyehatan makanan pada tenaga penjamah makanan dan direfresing satu tahun sekali.
 - c. Menyediakan sarana dan prasarana yang memadai khususnya untuk menunjang perilaku hygiene sanitasi seperti : sabun cuci tangan dan lap/tisu yang selalu tersedia, dan SOP tentang cuci tangan maupun untuk selalu menjaga kebersihan diarea pengolahan makanan.
 - d. Mendesain pintu dapur dapat membuka kearah luar, diberi cerobong asap dan membedakan toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet pengunjung.
 - e. Menyediakan ruang penyimpanan bahan makanan dan ruang penyimpanan alat karena belum tersedia.
2. Untuk tenaga penjamah makanan diharapkan untuk meningkatkan perilaku hygiene dan sanitasi dalam mengolah makanan, yaitu menghindari perilaku berbicara saat mengolah makanan, mencicipi makanan tanpa menggunakan sendok atau peralatan lainnya, serta dalam pengolahan makanan ketika menyiapkan dan menyajikan makanan meja dalam keadaan bersih dan menggunakan APD (alat pelindung diri) lengkap.