

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar adalah sebagai berikut: sebagian besar penjamah makanan (62,5%) termasuk dalam kategori dewasa menengah (41 – 60 tahun); sebagian besar penjamah makanan (87,5%) berjenis kelamin perempuan; tingkat pendidikan penjamah makanan sebanyak 62,5% berpendidikan menengah; sebanyak 62,5% bekerja selama 1 – 5 tahun; dan sebanyak 62,5% penjamah makanan pernah bekerja di institusi yang berhubungan dengan makanan.
2. Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene sanitasi dan keamanan pangan yaitu 100% memiliki tingkat pengetahuan dalam kategori baik dengan rata-rata skor 95 (> 80).
3. Tenaga penjamah makanan dengan perilaku hygiene sanitasi dengan kategori cukup sebanyak 50%, kategori baik 37,5%, dan 12,5% dengan kategori kurang.
4. Sebagian besar keamanan makanan di Rumah Makan Es Mini Kota Blitar (62,5%) dalam kategori baik

B. Saran

1. Bagi pemilik dan pengurus Rumah Makan sebaiknya rutin memberikan penyuluhan, dan pelatihan tentang hygiene sanitasi dan keamanan makanan kepada penjamah makanan untuk memperbaiki perilaku penjamah makanan yang belum sesuai hygiene sanitasi sehingga berpotensi terhadap keamanan makanan.
2. Pemilik diharapkan menyediakan fasilitas hygiene sanitasi yang baik bagi penjamah makanan seperti *hand gloves*, penutup kepala, sandal karet khusus untuk di dapur, celemek, dan masker.
3. Alat-alat dapur yang sudah berkarat seperti pisau sebaiknya diganti dengan yang lebih bersih, makanan yang masih panas sebaiknya tidak diletakkan dalam wadah yang terbuat dari bahan plastik namun diberikan

wadah alumunium dan dilapisi dengan kertas minyak coklat agar makanan tidak langsung bersentuhan dengan wadah supaya keamanan makanan dari kontaminasi biologis, fisik, kimia, dan benda asing dapat diminimalisir.