

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan selama 6 hari di penyelenggaraan makanan *Little Box Catering* Malang, dapat disimpulkan:

1. Kandungan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi dan serat) sebagian besar belum sesuai untuk golongan umur 4-12 tahun.
2. Karakteristik tenaga penjamah makanan
  - a. Tenaga penjamah makanan berusia antara 30-40 yaitu 3 responden (100%).
  - b. Tingkat pendidikan tenaga penjamah makanan yaitu SMP (33,3%), SMA (33,3%) dan perguruan tinggi (33,3%).
  - c. Lama masa kerja tenaga penjamah makanan yaitu >3 tahun sebanyak 3 responden (100%).
3. Diketahui tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang yaitu 2 responden (66,7%) memiliki pengetahuan dalam kategori baik dan 1 responden (33,3%) memiliki pengetahuan dalam kategori cukup.
4. Perilaku higiene tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di *Little Box Catering* Malang yaitu 2 responden (66,7%) memiliki perilaku dalam kategori cukup dan 1 responden (33,3%) memiliki perilaku dalam kategori baik.

## **B. Saran**

1. Bagi pemilik catering diharapkan untuk meninjau ulang kembali pola menu yang telah dibuat, disesuaikan kembali agar pola menu dapat seimbang yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
2. Bagi pemilik catering diharapkan untuk menyediakan APD (Alat Pelindung Diri) seperti celemek, sarung tangan plastik, penutup rambut, sepatu kedap air untuk menunjang hygiene dan sanitasi tenaga penjamah makanan pada saat mengolah makanan.
3. Bagi pemilik catering untuk melakukan pelatihan atau kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal satu kali dalam satu tahun dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan hygiene sanitasi makanan pada tenaga penjamah makanan.
4. Bagi pengolah makanan untuk meningkatkan perilaku hygiene sanitasi dalam pengolahan 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).