

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di SMA Negeri 7 Malang yaitu : jenis kelamin didominasi para perempuan yaitu 7 orang dan 1 orang laki-laki, rentang usia penjamah makanan antara 36-58 tahun, sebagian besar tingkat pendidikan penjamah makanan yaitu SMP dan Perguruan Tinggi 37,5%, dan seluruh tenaga penjamah sudah bekerja di kantin sekolah selama  $\geq$  3 tahun.
2. Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan baik 87,5%.
3. Perilaku penjamah makanan sebesar 87,5% dan termasuk dalam kategori cukup.
4. Tingkat keamanan makanan dilihat dari makanan yang dijual pada tiap stand, skor yang diperoleh dari 8 stand termasuk dalam kategori baik dan cukup. Skor tertinggi diperoleh pada stand 1 yang menjual minuman dan stand 3 yang menjual makanan.

#### **B. Saran**

1. Pengolahan snack rata-rata digoreng, sebaiknya menjual snack yang sehat yaitu salad buah atau buah potong.
2. Bagi penjamah makanan diharapkan untuk selalu memperhatikan kebersihan misalnya mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah bahan makanan dan setelah memegang benda sumber kontaminan (uang, telepon, dan peralatan kotor).
3. Untuk memudahkan penjamah makanan mencuci peralatan makanan wastafel sebaiknya ada pada tiap stand.
4. Kepada pengelola diharapkan untuk menambah slogan pentingnya mencuci tangan dan cara mencuci tangan yang baik dan benar di area kantin sekolah khususnya di stand penjamah makanan.

5. Bagi penjamah makanan diharapkan untuk memakai alas kaki yang tertutup dan tidak licin sehingga mencegah kontaminasi atau pencemaran dari luar.
6. Setelah mengambil makanan sebaiknya penjamah makanan menutup kembali etalase agar terhindar dari sumber kontaminasi dan dihindari lalat.