

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Rumah Makan Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen yaitu:
 - a. Tenaga penjamah makanan terdiri dari perempuan sejumlah 6 orang (40%) dan laki-laki sejumlah 9 orang (60%).
 - b. Usia tenaga penjamah makanan terbanyak berada pada rentang usia 17 – 25 tahun sejumlah 11 orang (73%).
 - c. Tingkat pendidikan tenaga penjamah makanan terbanyak yaitu SMA/SMK/ sederajat 10 orang (67%).
2. Masa kerja tenaga penjamah makanan paling banyak yaitu ≥ 1 bulan sebanyak 13 orang (87%).
3. Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen tentang hygiene sanitasi didapatkan terbanyak sejumlah 10 orang (67%). Rata-rata responden tidak benar dalam menjawab soal karena berhubungan dengan perilaku yang sering dilakukan ketika bekerja. Pengetahuan tenaga penjamah dipengaruhi oleh lingkungan kerja yang memberikan fasilitas berupa APD yang tidak lengkap.
4. Perilaku hygiene tenaga penjamah makanan di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen didapatkan terbanyak yaitu 11 orang (73%) dengan kategori kurang. Faktor penyebab perilaku hygiene kurang diantaranya yaitu tingkat pengetahuan mengenai hygiene sanitasi yang kurang, persediaan APD yang tidak lengkap menyebabkan penerapan hygiene sanitasi tenaga penjamah makanan dalam bekerja tidak maksimal.
5. Uji kelaikan hygiene sanitasi di Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen didapatkan skor 630 yaitu nilai < 700 , artinya Kedai Radin Bakso & Cafe Kepanjen belum laik hygiene sanitasi rumah makan atau restoran sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Hal ini disebabkan 7 dari 9 variabel skor total dibawah skor minimal seperti lokasi,

fasilitas sanitasi kurang, tempat pengolahan tidak bersih, tenaga kerja tidak menerapkan persyaratan hygiene sanitasi dengan baik, dan sebagainya.

B. Saran

1. Pemilik rumah makan perlu melengkapi fasilitas untuk tenaga penjamah berupa APD seperti masker/penutup mulut, penutup kepala, dan sarung tangan plastik untuk menghindari kontaminasi pada makanan. Disarankan menggunakan APD sekali pakai seperti masker dan sarung tangan *disposable*, digunakan sekali pakai dan dibuang setelah digunakan. Sedangkan celemek dan penutup kepala disarankan menyediakan minimal 2 stel agar dapat dipakai bergantian dan tidak terlihat kotor saat bekerja. Minimal celemek dan penutup kepala diganti setiap hari.
2. Pemilik rumah makan perlu menyediakan:
 - a. Gudang penyimpanan bahan makanan khusus sehingga bahan makanan terhindar dari pencemaran atau kontaminasi silang.
 - b. Locker karyawan dan seragam kerja minimal 2 stel atau lebih agar dapat digunakan bergantian dan tetap terlihat bersih.
 - c. Rak-rak penyimpanan peralatan agar terlihat rapi.
 - d. Tempat sampah kering dan basah dan tertutup di dapur untuk menghindari adanya lalat masuk dan bau.
 - e. Alat pengering pada kamar mandi karyawan.
3. Pemilik rumah makan perlu:
 - a. Mendesain pintu agar dapat menutup sendiri dan membuka arah luar. Pintu menuju dapur dilengkapi tirai untuk pencegahan masuknya serangga. Selain itu pintu dapat menutup sendiri untuk menghindari masuknya tikus ke dapur.
 - b. Mendesain adanya *grease trap* pada saluran pembuangan limbah yang bertujuan untuk menangkap lemak dan minyak.
4. Pemilik rumah makan disarankan memberikan peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan bekerjasama dengan Puskesmas serta perlu dilakukan pemantauan secara intensif agar seluruh tenaga penjamah makanan patuh terhadap persyaratan hygiene sanitasi saat bekerja.