

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSKK mendapatkan persentase skor 98,9%, termasuk dalam kategori laik untuk higiene sanitasi penyelenggaraan makanan jasa boga golongan B. Meskipun demikian masih terdapat 1 komponen yang belum sesuai yakni sudut lantai dan dinding tidak konus. Sudut lantai yang tidak konus (tidak membuat sudut mati) kurang memudahkan pada saat pembersihan yang menimbulkan penumpukan kotoran di sudut-sudut lantai.
2. Penilaian perilaku penjamah makanan 100% dalam kategori baik. Meskipun secara keseluruhan sudah tergolong baik namun pada saat pengamatan masih terdapat penjamah yang menjamah makanan dengan tangan langsung pada saat pemorsian buah dan masih terdapat penjamah yang pada saat mengenakan masker sebagai APD belum menutup hidung dengan baik dan benar.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan pemantauan yaitu pada saat membersihkan lantai dikarenakan sudut lantai yang tidak konus (tidak membuat sudut mati) agar dapat meminimalkan penumpukan kotoran di sudut-sudut lantai.
2. Perlu adanya peningkatan kepatuhan terhadap penggunaan APD dengan baik dan benar. Meskipun sudah tergolong baik namun masih perlu adanya sosialisasi mengenai higiene sanitasi dan pemantauan perilaku penjamah makanan untuk hal-hal kecil atau kebiasaan kurang baik yang masih sering dilakukan. Selain itu, sosialisasi juga diperlukan guna mempertahankan predikat yang telah dicapai. Sosialisasi rutin mengenai perilaku penjamah makanan dapat dilakukan minimal dua kali dalam setahun.