

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian ini telah menjelaskan tentang analisis prosedur hygiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan makanan di Whitespoon Catering. Peneliti telah mengidentifikasi serta menganalisis faktor-faktor tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap SOP hygiene di Whitespoon Catering Malang sesuai dengan tujuan penelitian yang pertama, antara lain kesehatan penjamah makanan, alat pelindung diri, pakaian kerja, kondisi kuku, hand hygiene, dan sertifikat pelatihan keamanan pangan. Peneliti menemukan kesimpulan bahwa tingkat kepatuhan penjamah makanan sudah sesuai terhadap SOP Higiene di Whitespoon Catering. Namun terdapat beberapa point yang perlu diperbaiki, antara lain meningkatkan penggunaan alat pelindung diri kepada penjamah makanan.

Peneliti telah menilai tingkat pengetahuan penjamah makanan di Whitespoon Catering sesuai dengan tujuan penelitian yang kedua. Peneliti menggunakan kuisioner yang dibagikan oleh 10 responden. Dapat disimpulkan bahwa rata-rata nilai penjamah makanan di Whitespoon Catering Malang senilai 96 yang berarti adalah seluruh penjamah makanan berkategori memiliki pengetahuan yang baik.

Peneliti telah menilai serta menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kondisi sanitasi peralatan makanan di Whitespoon Catering sesuai dengan tujuan penelitian yang ketiga, antara lain bahan peralatan makanan, kebersihan peralatan, pembedaan peralatan, tempat penyimpanan makanan, rak untuk persiapan bahan makanan, alat pemadam api ringan (APAR), dan jalur evakuasi. Peneliti menemukan kesimpulan bahwa sanitasi peralatan makanan di Whitespoon Catering tergolong baik (86%). Namun terdapat beberapa point yang perlu diperbaiki antara lain meningkatkan kebersihan peralatan yang ada di Whitespoon Catering, menyediakan thermometer di tempat penyimpanan bahan pangan, pemasangan prosedur penggunaan APAR, dan pemasangan jalur evakuasi di area dapur, lobby, dan manajemen Whitespoon Catering.

Peneliti telah mengidentifikasi potensi bahaya dan pengendalian risiko yang dapat menimbulkan potensi pekerja mengalami kecelakaan akibat kerja dan potensi

terkontaminasinya makanan yang disebabkan oleh penjamah makanan atau fasilitas lainnya sesuai dengan tujuan penelitian yang keempat. Hasil identifikasi potensi bahaya dan pengendalian risiko yang telah dilakukan adalah identifikasi potensi bahaya dan penilaian risiko sedang, terdapat beberapa potensi bahaya yang perlu diperhatikan. yaitu hygiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan antara lain adalah pekerja tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja dan peralatan yang kurang bersih. Hal ini berkaitan dengan penilaian yang dilakukan oleh peneliti terkait hygiene penjamah makanan yang belum menggunakan APD secara lengkap sesuai dengan Permenkes Nomer 1096 Tahun 2011 dan Permenkes Nomer 2 Tahun 2023. Keterkaitan tersebut juga terdapat pada sanitasi peralatan makanan yang mana peralatan selalu dibersihkan dan disimpan di tempat yang terlindung dari serangga atau bakteri.

Dari hasil analisis yang ditemukan oleh peneliti, disimpulkan bahwa terdapat tingkat kepatuhan penjamah makanan terhadap sop higiene di whitespoon catering malang sebesar 93%, pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebesar 96%, kondisi sanitasi peralatan makanan sebesar 86%, dan identifikasi potensi bahaya dan pengendalian risiko rata-rata sedang

Walaupun penelitian ini menemukan beberapa hal yang menarik, penelitian ini masih memiliki beberapa kekurangan antara lain Batasan masalah. variabel penelitian, sampel penelitian, dokumentasi, dan waktu.

5.2 Saran

Berdasarkan kelemahan data dalam penelitian ini yaitu Batasan masalah, variabel penelitian, sampel penelitian, dokumentasi, dan waktu. Penelitian ini memberikan beberapa rekomendasi antara lain

5.2.1 Bagi Peneliti Selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya dapat melanjutkan serta menyempurnakan penilaian yaitu sebagai berikut.

1. Menambah variabel menurut Permenkes Nomer 2 Tahun 2023 terkait bangunan dan fasilitas sarana dan pangan.
2. Sampel yang digunakan minimal 30 sampel agar penelitian dapat menguatkan data dan mendapatkan hasil analisis yang akurat..
3. Lokasi penelitian disarankan lebih dari 2 untuk mempermudah perbandingan antara masing-masing lokasi catering.

5.2.2 Bagi Pihak Catering

Bagi pihak catering yang membaca penelitian ini, diharapkan untuk meningkatkan fasilitas-fasilitas yang ada di area Whitespoon Catering. Berikut saran rekomendasi yang didapatkan oleh peneliti selama analisis.

- 1) Menyediakan alat pelindung diri kepada penjamah makanan seperti sarung tangan latex/polietilen/vinil agar penjamah makanan dalam proses mengolah bahan pangan tidak berkontak langsung dengan bahan pangan yang sesuai dengan Permenkes Nomer 2 Tahun 2023
 - 2) Meningkatkan kebersihan area dapur terutama pada peralatan yang digunakan dalam mengolah makanan sesuai dengan Permenkes Nomer 2 Tahun 2023
 - 3) Memasang poster/barcode tentang penggunaan APAR dan rambu APAR sesuai dengan Permenaker Nomer 4 Tahun 1980.
 - 4) Memasang jalur evakuasi, peta evakuasi, dan titik kumpul sesuai dengan Permenkes Nomer 46 Tahun 2016 di area Whitespoon Catering Malang
- Selain rekomendasi yang diberikan, bentuk terima kasih kepada pihak whitespoon Catering karena telah mengizinkan untuk melakukan penelitian.