

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Kesimpulan dalam penelitian yang berjudul Penerapan “Melaksanakan Prosedur Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dan *Hygiene* Sanitasi” pada Praktik di Unit Produksi berdasarkan pada latar belakang penelitian, tujuan penelitian, hasil pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada praktik di unit produksi meliputi proses persiapan, pengolahan, dan pengemasan.
2. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada praktik di unit produksi dilihat dari hasil pengolahan angket yaitu:
 - a. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses persiapan di unit produksi berada pada kriteria diterapkan. Kriteria diterapkan menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses persiapan di unit produksi.
 - b. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengolahan di unit produksi berada pada kriteria diterapkan. Kriteria diterapkan menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan

- Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengolahan di unit produksi.
- c. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengemasan di unit produksi berada pada kriteria diterapkan. Kriteria diterapkan menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengemasan di unit produksi.
3. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada praktik di unit produksi dilihat dari hasil pengolahan observasi yaitu:
- a. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses persiapan di unit produksi berada pada kriteria diterapkan. Kriteria diterapkan menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses persiapan di unit produksi.
 - b. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengolahan di unit produksi berada pada kriteria diterapkan. Kriteria diterapkan menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengolahan di unit produksi.

- c. Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengemasan di unit produksi berada pada kriteria diterapkan. Kriteria diterapkan menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada proses pengemasan di unit produksi.

B. SARAN

Hasil penelitian ini akan memberikan saran bagi guru dan peserta didik.

1. Bagi Guru

Membangun kesadaran pada diri peserta didik tentang pentingnya kelengkapan pakaian kerja, kebersihan meja kerja, dan kebersihan area kerja dalam proses produksi makanan. Membangun kesadaran peserta didik dapat diwujudkan dengan cara mengajarkan peserta didik belajar dari realitas atau pengalaman, yang diajarkan bukan ajaran (teori, pendapat, kesimpulan) melainkan realitas nyata. Selain itu, guru harus memberikan sanksi yang tegas kepada peserta didik yang tidak mengenakan kelengkapan pakaian kerja serta dapat menjadi contoh yang baik bagi peserta didiknya.

2. Bagi Peserta Didik

Dilihat dari proses persiapan, pengolahan, dan pengemasan menunjukkan bahwa Penerapan “Identifikasi Risiko *Hygiene*, Keracunan Makanan, dan Kerusakan Makanan” pada praktik di unit produksi secara rata-rata berada pada kriteria diterapkan. Akan tetapi masih ada hasil yang berada pada kriteria sangat

kurang diterapkan yaitu kelengkapan pakaian kerja dan kriteria kurang diterapkan yaitu kebersihan meja kerja serta kebersihan area kerja. Oleh karena itu peserta didik harus mempunyai kesadaran tinggi bahwa kelengkapan pakain kerja, kebersihan meja kerja, dan kebersihan area kerja sangat penting dalam proses produksi makanan.