

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1. Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan yang dijabarkan sebelumnya, dapat diketahui jika pengetahuan dan penerapan yang dilakukan oleh setiap *vendors street BBQ & Suki* yang ada di kawasan *street food* Lengkong sebagai berikut:

1. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh setiap penjamah makanan yang ada di setiap *vendors street BBQ & Suki* yang ada di Lengkong terkait dengan *food safety knowledge* yang masih kurang baik. Hal itu dipengaruhi oleh beberapa hal seperti pengalaman, pendidikan, posisi/jabatan kerja penjamah makanan. Sehingga, membuat *food handler* tidak mengetahui tentang *food safety* yang baik secara menyeluruh. Mereka hanya mengetahui beberapa bagian saja dan cenderung masih asing dengan konsep *food safety*. Sehingga mereka hanya mengetahui sedikit tentang hal tersebut, dan dari semua *food handler* yang dijadikan subjek penelitian, hanya beberapa yang mengetahui *food safety*.
2. Dari hasil temuan serta pembahasan, setiap *vendors* memiliki kegiatan yang menunjukkan bentuk dari prinsip-prinsip yang termasuk kedalam praktik *hygiene* sanitasi. Beberapa dari mereka mampu melakukannya meskipun dalam keadaan yang terbatas. Mereka mengetahui apa saja yang perlu untuk dilakukan dan konsekuensi yang dapat ditimbulkan ketika tidak menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi dengan baik, seperti makanan yang terkontaminasi oleh bakteri, kotoran dan sejenisnya, dan membuat tempat dan makanan mereka menjadi kurang higienis dan layak untuk dikonsumsi oleh konsumen.
3. Akibat dari kurangnya pengetahuan yang dimiliki tentang *hygiene* sanitasi, berdampak pada penerapan *hygiene* sanitasi yang mereka lakukan. Beberapa dari penjamah makanan yang ada disana, tidak dapat menerapkan *hygiene* sanitasi yang baik dikarenakan pengetahuan yang minim. Selain itu, beberapa dari mereka juga ada yang memang menerapkan beberapa prinsip

hygiene sanitasi. Namun, kecenderungan dari mereka, tidak melakukan hal itu, dan hanya sekedar tahu akan hal yang perlu dilakukan. Mereka tidak menerapkan *hygiene* sanitasi sebagai pedoman yang memang wajib untuk dilakukan, dan terkadang lalai untuk diterapkan dengan baik. Hal tersebut akan berdampak terhadap keamanan dari makanan yang mereka tangani. Makanan yang disajikan akan mudah terkontaminasi karena ke higienisannya tidak terjaga dengan baik.

5.2. Implikasi

5.2.1. Kontribusi Penelitian

Penelitian terkait dengan *food safety knowledge* dan penerapan prinsip *hygiene* sanitasi yang ada di kawasan *street food* Lengkong dapat memberikan gambaran terkait dengan sejauh mana pengetahuan dan pemahaman yang mereka miliki terkait dengan adanya praktik keamanan pangan serta bagaimana mereka menanggapi akan penerapan prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi. Penelitian ini nantinya, akan menjadi sebuah bahan pembelajaran bagi *food handler* lain yang ada di kawasan *street food* khususnya untuk dapat memahami lagi tentang pentingnya praktik keamanan pangan untuk diterapkan. Terlebih lagi bagi setiap *vendors street BBQ & Suki* yang ada di kawasan *street food*, mereka dapat menjadikan penelitian ini sebagai ilmu tambahan tentang bagaimana praktik keamanan pangan yang sebaiknya dilakukan agar dapat memastikan bahan pangan ataupun makanan yang disajikan terbebas dari kontaminasi fisik, biologis dan benda lainnya.

Penelitian ini akan menambah wawasan terkait dengan penerapan *food safety* untuk setiap *vendors* yang memang masih belum mengetahui *food safety* dengan baik. Selain dari *food safety*, mereka juga dapat mengetahui prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi yang perlu untuk diterapkan. Sehingga setelah adanya penelitian ini, nantinya setiap *food handler* yang ada di *street BBQ & Suki* dapat mempraktikkan segala jenis bentuk temuan yang ada dalam hasil penelitian menjadi sebuah implementasi yang mampu diterapkan dengan baik. Karena sebelum mengimplementasikan sesuatu, sebaiknya kita harus mengetahui terlebih dahulu dasar dari pengetahuan dan pemahamannya seperti apa.

5.2.2. Limitasi Penelitian

Peneliti sadar jika penelitian ini masih jauh dari kata sempurna, meskipun tujuan dari penelitian ini sudah terjawab dalam hasil dan pembahasan. Penelitian ini masih memiliki beberapa kelemahan dan kekurangan didalamnya. Beberapa kelemahan dan kekurangan yang dirasakan oleh peneliti yaitu peneliti merasa bahwa data penelitian masih dapat digali lebih dalam lagi karena situasi dan kondisi di lapangan yang tidak kondusif. Hal itu dikarenakan keadaan di lapangan yang sangat padat dan ramai. Karena peneliti melakukan pengumpulan data pada saat *vendors street BBQ & Suki* mulai berjualan di sore hari, karena memang jam operasional mereka di sore hari hingga malam. Oleh karena itu, setiap *vendors* yang didatangi terkadang dalam keadaan yang ramai oleh pengunjung, sehingga pada saat proses wawancara yang dilakukan sedikit terpengaruh akan hal tersebut. Karena mereka hanya memiliki waktu yang terbatas dalam menjawab beberapa pertanyaan wawancara, dan terkadang mereka sedikit teralihkan karena keadaan yang ramai. Sehingga jawaban dari setiap pertanyaan wawancara sedikit terpengaruh, dengan demikian data yang diperoleh masih kurang maksimal meskipun untuk secara keseluruhan sudah didapatkan inti dari data-data yang diperlukan.

Batasan lainnya yaitu dari sisi informan yang dijadikan sumber data hanya diperoleh 8 dari total keseluruhan 13 orang. Hal itu dikarenakan satu dan lain hal seperti tidak adanya orang yang dapat dijadikan informan, seperti tidak adanya *manager* atau seseorang yang tepat untuk diwawancarai, dan beberapa yang tidak bersedia untuk diwawancara. Hal ini juga masih berhubungan dengan kelemahan yang sudah disebutkan sebelumnya, jika dapat dilakukan wawancara kepada seluruh *vendors street BBQ & Suki* yang ada disana, dapat memperkaya data untuk penelitian ini.

Terkait dengan batasan dalam penelitian ini, selanjutnya diharapkan untuk penelitian di masa depan nantinya. Ketika melakukan penelitian terkait dengan *food safety knowledge* dan penerapan *hygiene* sanitasi di kawasan *street food*, agar dapat lebih dalam lagi ketika menggali data penelitian. Selain itu, diharapkan untuk lebih mengeksplor kembali, dan menambahkan beberapa metode ataupun pendekatan lain yang dapat memperkaya hasil dari penelitian ini dengan lebih baik lagi.

Sehingga hasil dari penelitian yang dilakukan nantinya, dapat bermanfaat dan mampu dijadikan sebagai pedoman yang baik dimasa yang akan datang baik dalam bidang akademik maupun praktiknya.

5.3. Rekomendasi

Terkait dengan rekomendasi penelitian ini, khususnya kepada setiap *food handler* yang ada di kawasan *street food* terutama, lebih baik lagi jika untuk memahami setiap aspek yang menyangkut dengan *food safety* dan *hygiene* sanitasi. Hal tersebut dapat berupa pengetahuan, pemahaman maupun bagaimana bentuk-bentuk yang biasanya diterapkan demi menjaga keamanan pangan sesuai dengan rantai makanan yang berawal dari proses penyimpanan, pengolahan dan produksi, hingga ke tahap penyajian. Untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman yang baik, dapat dilakukan dengan membaca berbagai jenis buku yang berkaitan dengan praktik keamanan pangan, kemudian melihat video yang memuat tentang bagaimana penerapan dan implementasinya, dan yang paling baik dan utama yaitu mengikuti pelatihan-pelatihan *food safety* dan *hygiene* sanitasi ataupun mengikuti sertifikasi ahli. Dengan begitu, *food handler* dapat mengetahui dan memahami tentang keamanan pangan dengan lebih baik, sehingga dalam praktik penerapannya mampu dilakukan dengan langkah yang tepat dan sesuai dengan standar operasional prosedur yang ada.

Selain itu, perlu adanya pembiasaan atau pemberitahuan yang dapat dilakukan dalam level *manajerial* di setiap *vendors* untuk dapat memberikan informasi yang tepat terkait dengan praktik-praktik keamanan pangan. Sehingga, setiap karyawan atau *food handler* mampu untuk mengetahui segala jenis dasar pengetahuan *food safety* dengan begitu juga akan meningkatkan pengetahuan dan pemahaman yang dimiliki. Dengan adanya pemberitahuan atau informasi melalui arahan yang diberikan, akan membantu menumbuhkan kesadaran bahwa *food safety* penting untuk dilakukan dalam setiap aspek kegiatan setiap hari. Selain menjaga keamanan konsumen, *food safety* juga merupakan salah satu bentuk pelayanan bagi pelanggan.