

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Kajian Analitis Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di PT Pandjava Kencana Utama, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan indikator perilaku penjamah makanan, data menunjukkan bahwa perilaku penjamah makanan di PT Pandjava Kencana Utama telah memenuhi Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011.
2. Hasil penelitian mengenai hygiene pengolahan makanan di PT Pandjava Kencana Utama, dianalisis dari 6 indikator, mengindikasikan bahwa semua indikator, termasuk pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan baku, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011.
3. Hasil penelitian mengenai sanitasi di PT Pandjava Kencana Utama, yang dianalisis melalui 3 indikator, menunjukkan bahwa keseluruhan indikator, termasuk fasilitas sanitasi, peralatan sanitasi, dan area pengolahan makanan telah mematuhi ketentuan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011.
4. Terdapat perubahan yang signifikan mengenai penerapan hygiene sanitasi pengolahan makanan di PT Pandjava Kencana Utama sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan karyawan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan temuan penelitian yang dilakukan di PT Pandjava Kencana Utama, berikut beberapa saran yang diberikan, yaitu:

1. Penjamah makanan di PT Pandjava Kencana Utama dapat meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi mulai dari perilaku, pengolahan makanan hingga penyajian makanan kepada konsumen. Dari hasil penelitian ditemukan beberapa aspek yang belum diterapkan oleh sebagian penjamah seperti menjaga kebersihan kuku dan memakai masker, untuk penjamah makanan agar lebih memperhatikan penampilan pada saat

mengolah dan menyajikan makanan, peningkatan kesadaran tersebut dapat dilakukan dengan pelatihan dan kontrol dengan supervisor.

2. PT Pandjava Kencana Utama dapat melakukan perbaikan dan perawatan khususnya mengenai fasilitas sanitasi seperti toilet, tempat sampah dan yang berkaitan dengan proses produksi terutama air. Hal ini dilakukan agar penerapan hygiene dan sanitasi dapat berjalan lebih maksimal.