

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang gambaran higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di dua pondok pesantren di Tasikmalaya tahun 2025, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar penjamah makanan telah menerapkan standar personal higiene dengan baik, meskipun masih terdapat kekurangan terkait pemakaian pakaian cerah, celemek, sarung tangan, perilaku saat bersin atau batuk, serta kebiasaan memegang benda kotor. Berdasarkan aspek fasilitas sanitasi, kedua pondok sebagian besar telah memenuhi persyaratan, meskipun Pondok Pesantren A masih perlu perbaikan pada fasilitas toilet dan pemisahan sampah. Selain itu, kedua institusi masih belum melakukan pencucian bahan makanan dengan desinfektan. Terkait lokasi dan bangunan dapur, unit penyelenggaraan di kedua pesantren umumnya sudah baik, tetapi desain pintu yang belum dapat menutup sendiri ke arah luar perlu segera diperbaiki. Prinsip higiene sanitasi telah diterapkan dengan baik dalam tahapan pengadaan, penerimaan, dan pengolahan makanan, aspek penyimpanan bahan dan makanan jadi tetapi masih memerlukan peningkatan agar mutu dan keamanan pangan benar-benar terjamin.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, bagi para siswa atau santri pondok pesantren disarankan untuk meningkatkan literasi mengenai pentingnya Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) dan keamanan pangan agar dapat terhindar dari kejadian keracunan pangan. Siswa ataupun santri juga diharapkan berpartisipasi aktif dalam kegiatan kebersihan lingkungan dan dapur sebagai bagian dari tanggung jawab bersama menjaga kesehatan di lingkungan pesantren.

Bagi masyarakat sekitar, diharapkan untuk melakukan kolaborasi antara pesantren dan warga dalam mendukung peningkatan sanitasi lingkungan. Masyarakat dapat terlibat dalam program gotong royong dan kemitraan dalam penyediaan air bersih atau pengelolaan limbah dapur pesantren.

Bagi institusi ataupun pesantren, diharapkan untuk melibatkan tenaga ahli gizi guna menjadikan proses penyelenggaraan makanan lebih terstruktur, menyusun dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pengolahan makanan dan sanitasi dapur, serta memperbaiki fasilitas sanitasi di area dapur terutama pada ruang penyimpanan bahan untuk mencegah kontaminasi silang. Kebersihan area pengolahan dan fasilitas toilet juga perlu dijaga secara konsisten, disertai program pelatihan edukasi tentang higiene sanitasi bagi seluruh penjamah makanan atau penyuluhan mengenai higiene sanitasi kepada para pegawai terutama penjamah makanan.

Bagi penelitian selanjutnya, disarankan melakukan kajian lebih dalam mengenai berbagai faktor yang mempengaruhi penerapan higiene sanitasi di pondok pesantren, termasuk aspek budaya dan kebiasaan. Penelitian dapat mengukur kontaminasi mikroorganisme pada bahan makanan dan fasilitas dapur, efektivitas pelatihan higiene sanitasi, serta status gizi pada santri. Selain itu, melibatkan pondok pesantren dari berbagai wilayah untuk gambaran lebih komprehensif dan mengkaji faktor eksternal seperti kualitas air dan kebijakan pemerintah terkait pengelolaan makanan di lembaga pendidikan.