

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis di Restoran Sindang Reret Bandung ini mengenai pemahaman, penerapan dan pengawasan *personal hygiene* dibagian *food product* dan *food service* dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan di Restoran Sindang Reret ini bahwa Restoran ini telah memiliki standar operational prosedur (SOP) *personal hygiene* namun berdasarkan kuesioner penelitian dan pengamatan yang penulis lakukan dapat dilihat bahwa kurangnya pemahaman *personal hygiene* di Restoran ini di bagian *food product* maupun *food service*.
2. Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan di Restoran Sindang Reret ini bahwa Restoran ini telah memiliki SOP *personal hygiene* namun berdasarkan kuesioner, dan pengamatan yang penulis lakukan dapat dilihat bahwa kondisi karyawan dibagian *food service* maupun *food product* kurangnya penerapan *personal hygiene* dengan benar. SOP *personal hygiene* ini sendiri tidak diperbaharui sebagaimana mestinya. Dan perlu ada pemahaman penerapan SOP *personal hygiene* ini.
3. Dari hasil penyebaran kuesioner di Restoran Sindang Reret dapat diterapkan pengawasan *Standar Operating Procedure (SOP) personal hygiene* yang meliputi:
  - a. *Personal hygiene food product* mengenai : pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan rambut, kebersihan anggota tubuh, kebersihan pakaian, kebiasaan hidup, dan istirahat secara teratur.

- b. *Personal hygiene food service* mengenai : kebersihan, kebersihan kuku dan tangan, kebersihan rambut, kebersihan gigi, kebersihan kaki, kebiasaan hidup, keramahmataman dan sopan santun.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis di Restoran Sindang Reret Bandung ini mengenai penerapan *personal hygiene*, berikut saran-saran yang mungkin dapat menjadi masukan untuk penerapan *personal hygiene* di Restoran Sindang Reret ini, adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya *Standar Operating Procedure (SOP) personal hygiene* yang telah dibuat lebih diterapkan dengan baik agar kegiatan *operational* di Restoran Sindang Reret dapat berjalan dengan baik.
2. Sebaiknya *Standar Operating Procedure (SOP) personal hygiene* yang telah dibuat dapat diperbaharui sesuai kebutuhan *operational* di Restoran Sindang Reret ini.
3. Mengikuti pelatihan mengenai *personal hygiene* sanitasi.
4. Menerapkan prinsip *personal hygiene* berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *hygiene* sanitasi jasa boga bahwa ada persyaratan teknis *hygiene* sanitasi pada tenaga/ karyawan pengolah makanan yaitu :
  1. Memiliki sertifikat kursus *hygiene* sanitasi makanan.
  2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
  3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).
  4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
  5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan carater lindung dari kontak langsung dengan tubuh.

6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
  - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal).
  - b. Penjepit makanan.
  - c. Sendok garpu.
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
  - a. Celemek/apron.
  - b. Tutup rambut.
  - c. Sepatu kedap air.
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
  - a. Tidak merokok.
  - b. Tidak makan atau mengunyah.
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
  - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasadoga.
  - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
  - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.