

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan ini berdasarkan latar belakang masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan hasil penelitian “Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri”. Penelitian dilakukan kepada supervisor industri jasa boga yang digunakan sebagai tempat pelaksanaan Praktek Industri mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009, adalah sebagai berikut:

1. Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase tertinggi 83% mahasiswa selalu menggunakan pakaian kerja yang bersih. sedangkan untuk presentase terendah pada persiapan pengolahan makanan yaitu 23% mahasiswa selalu menggunakan pisau yang berbeda pada saat memotong bahan yang berbeda (memotong sayuran, bahan baku hewani dan bumbu).
2. Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase terbesar 87% mahasiswa tidak pernah merokok dalam proses pengolahan makanan dan presentase terendah dalam proses pengolahan makanan yaitu 23% mahasiswa tidak pernah berbicara pada proses pengolahan makanan.
3. Pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi higiene pada persiapan pengolahan makanan saat pelaksanaan Praktek Industri, menunjukkan presentase terbesar 73% mahasiswa selalu mencuci tangan setelah menyelesaikan seluruh proses (persiapan, pengolahan dan penyajian). Presentase terkecil untuk kegiatan penyajian makanan yaitu 40% mahasiswa selalu menggunakan alat bantu *cake tonk* pada saat memindahkan makanan dalam wadah kemas.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Dosen Pengampu Mata Kuliah Mikrobiologi Sanitasi dan Higiene

Berdasarkan kesimpulan dan data hasil penelitian, peneliti memberikan saran kepada dosen praktikum Tata Boga, diharapkan agar hasil penelitian ini menjadi bahan perbaikan untuk kualitas pribadi mahasiswa dalam menerapkan apa yang telah didapatkan dalam praktikum Tata Boga, hal-hal yang menjadi penelitian ini dapat diterapkan dan ditingkatkan. Berdasarkan penelitian bahwa perlu adanya perhatian dan peningkatan yang meliputi penggunaan pisau yang berbeda pada saat memotong bahan yang berbeda (memotong sayuran, bahan baku hewani dan bumbu), tidak diperbolehkan untuk banyak berbicara pada saat mengolah makanan dan penggunaan alat bantu *cake tonk* pada saat memindahkan makanan dalam wadah kemas.

2. Dosen Pembimbing Praktek Industri

Dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada mahasiswa praktikan terkait semua hal yang berkaitan dengan Praktek Industri. Adapun hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan masukan untuk evaluasi bagi dosen pembimbing Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2009 khususnya dan bagi dosen pembimbing praktikan berikutnya untuk selalu menekankan sanitasi higiene dalam persiapan, pengolahan dan penyajian makanan pada saat pelaksanaan Praktek Industri.

3. Supervisor

Supervisor adalah orang yang menilai dan bekerjasama secara langsung dengan mahasiswa praktikan di tempat pelaksanaan Praktek Industri. Diharapkan hasil penelitian ini menjadi bahan masukan dalam meningkatkan sanitasi dan higiene pada tempat pelaksanaan Praktek Industri, dimana supervisor dapat mengingatkan mahasiswa apabila melakukan hal yang tidak sesuai dengan apa

yang seharusnya dilaksanakan untuk menjaga sanitasi dan higiene terhadap makanan.

