

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, serta perbandingan dengan penelitian terdahulu, dapat disimpulkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan pada rumah makan di kawasan wisata Situ Pengasinan secara umum telah berjalan cukup baik, namun belum sepenuhnya optimal jika ditinjau berdasarkan ketentuan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Higiene Sanitasi Pangan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Penerapan prinsip higiene dan sanitasi pengolahan makanan: Penerapan prinsip higiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan di rumah makan di tempat Wisata Situ Pengasinan Kecamatan Sawangan Depok belum sepenuhnya memenuhi indikator yang ditetapkan dalam Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023. Meskipun beberapa aspek telah diterapkan, masih ditemukan ketidaksesuaian pada pelaksanaan praktik higiene dan sanitasi selama proses pengolahan makanan, yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan.
- b. Higiene peralatan makanan: Higiene peralatan makanan pada rumah makan di tempat Wisata Situ Pengasinan Kecamatan Sawangan Depok secara umum sudah diterapkan, namun belum optimal. Masih ditemukan peralatan yang tidak disimpan pada tempat yang terlindung dari kontaminasi, serta prosedur pencucian dan penyimpanan peralatan yang belum sepenuhnya sesuai dengan ketentuan Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023.
- c. Higiene bahan dan penyajian makanan: Higiene bahan makanan dan penyajian makanan pada rumah makan di tempat Wisata Situ Pengasinan Kecamatan Sawangan Depok belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang ditetapkan dalam Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023. Pengelolaan bahan makanan dan praktik penyajian masih menunjukkan potensi

terjadinya kontaminasi, baik dari lingkungan, peralatan, maupun perilaku penjamah makanan.

- d. Sarana sanitasi lingkungan: Sarana sanitasi lingkungan pada rumah makan di tempat Wisata Situ Pengasinan Kecamatan Sawangan Depok belum sepenuhnya memenuhi persyaratan sanitasi lingkungan. Ketersediaan dan kondisi fasilitas sanitasi, seperti sarana cuci tangan, pengelolaan limbah, dan kebersihan lingkungan sekitar, masih memerlukan perbaikan untuk mendukung keamanan makanan.

V.2 Saran

Berdasarkan temuan penelitian, peneliti merumuskan rekomendasi sebagai berikut:

- a. Bagi Pengelola Rumah Makan: Pengelola rumah makan diharapkan dapat mempertahankan dan meningkatkan penerapan sanitasi air, higiene makanan, sanitasi lingkungan dan fasilitas, higiene pengolahan makanan, serta personal higiene pengolah makanan yang telah berjalan dengan baik. Pengelola juga disarankan untuk melakukan pengawasan secara rutin terhadap kebersihan lingkungan, peralatan, serta penerapan personal higiene selama proses pengolahan dan penyajian makanan agar tetap sesuai dengan ketentuan Permenkes RI No. 2 Tahun 2023.
- b. Bagi Penjamah Makanan: Penjamah makanan diharapkan dapat terus menjaga kebersihan diri selama bekerja, seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, menggunakan alat pelindung diri sesuai kebutuhan, serta menjaga kebersihan kuku dan pakaian kerja. Penerapan personal higiene secara konsisten penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan dan menjaga keamanan pangan.
- c. Bagi Dinas Kesehatan/Puskesmas Setempat: Dinas kesehatan setempat disarankan untuk melakukan pembinaan dan pemantauan secara berkala terhadap rumah makan, khususnya terkait penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan. Kegiatan monitoring dan evaluasi secara rutin diharapkan dapat memastikan bahwa rumah makan tetap menerapkan

standar higiene dan sanitasi sesuai dengan Permenkes RI No. 2 Tahun 2023.