

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Dari hasil pengamatan di lapangan dapat diketahui bahwa :

1. Sanitasi dan higiene lingkungan yang ada di PT. Cipta Frima Jaya sudah cukup baik, para pekerja membersihkan seluruh halaman pabrik serta mengecek saluran buangan air meskipun dengan peralatan yang masih kurang.
2. Sanitasi dan higiene pabrik di PT. Cipta Frima Jaya sangat dijaga, setiap karyawan setelah melakukan proses penanganan ikan semua alat yang digunakan dicuci sampai bersih, serta ruangan yang dipakai, air yang digunakan cukup dan saluran pembuangan sangat lancar.
3. Sistem sanitasi dan higiene pekerja di PT. Cipta Frima Jaya belum sempurna, upaya untuk mencegah tercemarnya produk oleh campuran fisik dari pekerja sangat besar hal ini terjadi karena fasilitas pakaian kerja yang kurang dan kebiasaan buruk pekerja dalam menangani produk.

1.2. Saran

Beberapa hal yang perlu ditingkatkan pada pelaksanaan sanitasi dan higiene pada proses penanganan ikan yaitu :

1. Diharapkan pengetahuan para karyawan terhadap sanitasi dan higiene pada proses penanganan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) lebih ditingkatkan untuk memperkecil faktor kerusakan pada ikan cakalang.
2. Diharapkan pembersihan yang dilakukan oleh para pekerja di lingkungan di PT. Cipta Frima Jaya jangan hanya dilakukan setelah proses penanganan ikan

selesai tetapi harus dilakukan setiap hari agar tercipta lingkungan kerja yang sehat.

3. Diharapkan penerapan sanitasi dan higiene pabrik yang baik di PT. Cipta Frima Jaya selalu dijaga.
4. Diharapkan sistem sanitasi dan higiene pekerja di PT. Cipta Frima Jaya lebih ditingkatkan seperti pengadaan fasilitas pakaian kerja yang lengkap serta memupuk kebiasaan pekerja yang baik dan melatih pekerja untuk meninggalkan kebiasaan yang buruk.