

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Setelah dilakukan penelitian tentang hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Terminal Andalas 42, dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hygiene sanitasi makanan, semua rumah makan sudah sesuai dengan ketentuan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003. Dilihat dari kategori yang dinilai, pada umumnya sudah sesuai dengan ketentuan Kepmenkes yang berlaku yakni dengan prosentasi rata-rata sebesar 78,6% dari 17 kategori yang dinilai.
 2. Berdasarkan hygiene sanitasi makanan dari aspek penjamah, terdapat 1 rumah makan yang tidak sesuai dengan ketentuan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003. Dilihat dari kategori yang dinilai, pada umumnya sudah sesuai dengan Kepmenkes No.1098 tahun 2003 yakni dengan prosentasi rata-rata sebesar 69,6% dari 6 kategori penilaian.
 3. Berdasarkan hygiene sanitasi makanan dari aspek peralatan yang jika ditinjau dari peralatan makan, semua rumah makan sudah sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003. Dilihat dari 11 kategori yang dinilai, pada umumnya sudah sesuai dengan Kepmenkes No. 1098 tahun 2003 yakni dengan prosentasi rata-rata sebesar 84,3% dari total kategori penilaian. Ditinjau dari fasilitas sanitasi, terdapat 2 rumah makan yang tidak sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku. Dilihat dari kategori yang dinilai, secara keseluruhan sudah sesuai dengan Kepmenkes yang berlaku yakni 55,2% dari 13 kategori penilaian.
-

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Terminal 42 Andalas, maka penulis menyarankan beberapa hal berikut :

1. Pihak yang bertanggung jawab pada rumah makan yang ada di area Terminal 42 Andalas dalam hal ini adalah pihak Pengelola Terminal, agar kiranya dapat melakukan kerja sama dengan Puskesmas atau Dinas Kesehatan terkait dalam penyelenggaraan makanan yang baik untuk rumah makan yang berada di area terminal, mengingat bahwa penyediaan makanan pada rumah makan di area Terminal merupakan salah satu penunjang aktivitas sopir bus, pekerja terminal maupun penumpang bus.
 2. Masyarakat konsumen hendaknya lebih selektif dalam memilih makanan yang ada di rumah makan dengan memperhatikan faktor gizi, kebersihan dan keamanan makanan.
 3. Pihak rumah makan diharapkan untuk lebih memperhatikan hygiene sanitasi rumah makan terutama untuk hygiene penjamah makanan dan fasilitas sanitasi rumah makan. Selain itu hendaknya ikut terlibat dalam pelatihan bagi karyawan rumah makan. Dapat pula dengan membaca buku-buku pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan yang baik.
-