

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut :

1. Prinsip pemilihan bahan makanan pada rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo 83% Rumah Makan dapat dikategorikan baik.
2. Prinsip penyimpanan bahan makanan pada rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo 50% Rumah Makan dapat dikategorikan baik.
3. Prinsip pengolahan makanan pada rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo 72% Rumah Makan dikategorikan tidak baik.
4. Prinsip penyimpanan makanan pada rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo 50% Rumah Makan dapat dikategorikan baik.
5. Prinsip pengangkutan makanan pada rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo 90% Rumah Makan dapat dikategorikan baik.

6. Prinsip penyajian makanan pada rumah makan di wilayah kampus Universitas Negeri Gorontalo 61% Rumah Makan dapat dikategorikan baik.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan yaitu ;

1. Pada prinsip penyimpanan bahan makanan sebaiknya pengolah rumah makan memperhatikan kebersihan tempat penyimpanan agar tidak terlihat serangga disekitar tempat penyimpanan.
2. Pengolah makanan sebaiknya mengikuti pelatihan bagaimana cara mengolah makanan dengan baik guna menambah pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan, memperhatikan kebersihan diri dan tidak bercakap-cakap saat mengolah makanan atau menyajikan makanan.
3. Kepada Dinas Kesehatan atau Instansi terkait seharusnya memberikan pelatihan atau sosialisasi tentang hygiene sanitasi rumah makan kepada pemilik atau pengelola rumah makan.