

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Dari penelitian yang telah dilakukan pada 8 industri pabrik tahu di Kota Gorontalo tahun 2012 dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan lokasi, bangunan dan fasilitas pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo terdapat 7 (87,5%) industri pabrik tahu yang tidak memenuhi syarat
2. Berdasarkan pencahayaan pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo terdapat 4 (50%) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat
3. Berdasarkan penghawaan pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo terdapat 4 (50%) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat.
4. Berdasarkan air bersih pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo semuanya (100%) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat
5. Berdasarkan air kotor (SPAL) pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo terdapat 6 (75%) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat.
6. Berdasarkan fasilitas cuci tangan dan toilet pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo hanya 3 (37,5) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat.
7. Berdasarkan pembuangan sampah pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo tidak ada (0%) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat.

8. Berdasarkan ruang pengolahan makanan pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo sebanyak 5 (62,5%) industri pabrik tahu yang tidak memenuhi syarat.
9. Berdasarkan karyawan pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo sebanyak 7 (87,5) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat.
10. Berdasarkan makanan (bahan baku) pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo sebanyak 8 (100%) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat.
11. Berdasarkan perlindungan makanan pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo sebanyak 5 (62,5) industri pabrik tahu yang memenuhi syarat.
12. Berdasarkan peralatan makan dan masak pada industri pabrik tahu di Kota Gorontalo sebanyak 8 (100%) industri pabrik tahu memenuhi syarat.

## **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan yaitu ;

1. Pemilik usaha harus selalu membersihkan halaman serta memperbaiki konstruksi bangunan pabrik untuk menghindari terjadinya kecelakaan kerja ataupun mencegah kontaminasi.
2. Bahan baku makanan dalam hal ini kedelai sebaiknya disimpan ditempat tersendiri untuk mencegah terkena air yang berasal dari proses pengolahan tahu.
3. Pemilik usaha harus menyediakan tempat pembuangan sampah agar tidak berserakan di ruang tempat pengolahan tahu.

4. Pemilik usaha harus menyediakan fasilitas cuci tangan dan toilet yang akan digunakan oleh para pekerja.
5. Ruang pengolahan makanan sebaiknya dibuat lebih luas agar tidak menghalangi aktifitas para pekerja
6. Karyawan sebaiknya diberi pakaian kerja yang tertutup untuk menghindari kontaminasi misalnya keringat yang jatuh selama proses pengolahan tahu.
7. Kepada Dinas Kesehatan atau Instansi terkait seharusnya memberikan pelatihan atau sosialisasi tentang hygiene sanitasi industri pabrik tahu kepada pemilik, pengelola, ataupun karyawan industri pabrik tahu.
8. Kepada