

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian hygiene sanitasi tempat pengasapan ikan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses produksi di tempat pengasapan ikan A,B, dan C dikategorikan cukup dengan persentase 91,67 %.
2. Hygiene tenaga pengolah di lihat dari aspek status kesehatan di tempat pengasapan ikan A dikategorikan sangat kurang dengan persentase 59 %, tempat pengasapan ikan B dikategorikan sangat kurang dengan persentase 49,5 %,tempat pengasapan ikan C dikategorikan sangat kurang dengan persentase 47 %.Di tinjau dari Hygiene Tenaga pengolah berdasarkanKeputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1089/Menkes/SK/VII/2003 syarat-syarat bagi pengolah makanan.
3. Hygiene peralatan dalam pengolahan di tempat pengasapan ikan A dikategorikan cukup baik dengan persentase 87,5 %, tempat pengasapan ikan B dikategorikan cukup baik dengan persentase 87,5 %, tempat pengasapan ikan C dikategorikan kurang baik dengan persentase 75 %.Di tinjau dari hygiene alat pengolah berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1089/Menkes/SK/VII/2003 tentang syarat-syarat peralatan dan pemeliharaan peralatan dalam pengolahan makanan.
4. Sanitasi lingkungan fisik bangunan di tempat pengasapan ikan A dikategorikan cukup baik dengan persentase 90,49 %, tempat pengasapan ikan B dikategorikan kurang baik dengan persentase 71,48 %, tempat pengasapan

ikan C dikategorikan kurang baik dengan persentase 66,67 %. Di tinjau dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1089/Menkes/SK/VII/2003 tentang sanitasi bangunan tempat pengolahan makanan.

5. Sanitasi lingkungan fisik fasilitas di tempat pengasapan ikan A di kategorikan cukup baik dengan persentase 87,5 %, tempat pengasapan ikan B di kategorikan kurang baik dengan persentase 68,75 %, tempat pengasapan ikan C di kategorikan sangat kurang dengan persentase 50 %. Di tinjau dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1089/Menkes/SK/VII/2003 tentang sanitasi fasilitas tempat pengolahan makanan.

### **5.3 Saran**

#### **1. Bagi Pengelola Tempat Pengasapan Ikan**

- a. Pengelola tempat pengasapan ikan ini perlu memperhatikan hygiene baik kebersihan maupun perilaku tenaga pengolah karena masih banyak dari tenaga pengolah di tempat pengasapan ikan ini yang belum memenuhi syarat hygiene tenaga pengolah makanan dimana baik dilihat dari status kesehatan, kebersihan personal, dan perilaku personal tenaga pengolah yang masih jauh dari standar yang ditetapkan sehingga secara tidak langsung dapat mencemari makanan yang di olah.
- b. Untuk hygiene alat pengolahan sudah cukup baik hanya perlu diperhatikan pada proses pemeliharaan peralatannya yaitu pencucian kasar dan pencucian dengan desinfektan yang masih belum dilakukan.

- c. Untuk sanitasi bangunan di tempat pengasapan ikan ini dapat dikatakan sudah cukup baik hanya perlu diperhatikan kebersihan dan pemeliharaan bangunannya saja.
- d. Untuk sanitasi fasilitas paling harus sangat diperhatikan yaitu fasilitas sanitasi di tempat pengasapan ikan ini dimana tidak adanya spal dan tempat sampah sehingga pembuangan air limbah dan sampah hanya di buang ke lingkungan sehingga berdampak tercemarnya lingkungan menimbulkan bau, menjadi tempat bersarangnya lalat yang dapat hinggap pada ikan yang di asapi, dan merusak pemandangan di sekitar tempat pengolahan ikan yaitu lingkungan tempat pengasapan ikan ini terlihat kotor, becek dan berbau.

## 2. Bagi Konsumen

- a. Bagi konsumen harus memperhatikan sanitasi dan kebersihan tempat penjualan ikan asap ini untuk mendapatkan ikan asap yang bersih dan higienis.
- b. Demi keamanan dan kesehatan sebelum di konsumsi sebaiknya ikan asap ini di masak terlebih dahulu, dan walaupun akan di simpan sebaiknya di simpan pada suhu yang dingin atau di simpan di luar ruangan agar tidak gampang basi/busuk.