

## BAB 7

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1 Kesimpulan

Dari hasil yang telah dibahas dapat diambil kesimpulan seperti berikut :

1. Laik fisik tempat pengolahan makanan di Universitas “X” tahun 2008 belum semuanya dapat dikatakan laik dan memenuhi syarat hygiene sanitasi jasaboga.
2. Gambaran sanitasi kantin pada tempat pengolahan makanan di Universitas “X” tahun 2008 masih sangat rendah dari total sampel.
3. Sanitasi kantin yang terdiri dari variabel konstruksi bangunan, dinding, langit-langit (plafon), ventilasi, penerangan, kualitas fisik air, sumber air bersih, pembuangan air kotor, toilet, tempat sampah, pencucian peralatan tidak memiliki hubungan yang bermakna dengan laik fisik tempat pengolahan makanan dengan nilai  $p > 0,05$ .
4. Pelatihan tidak memiliki hubungan yang bermakna dengan laik fisik tempat pengolahan makanan dengan nilai  $p > 0,05$ .

#### 7.2 Saran

1. Pentingnya sosialisasi pelatihan hygiene di lingkungan tempat pengolahan makanan Universitas “X”.
2. Untuk tempat pengolahan makanan yang selalu dalam kondisi baik dapat diberikan *reward* oleh pihak universitas.

3. Diadakan lomba atau seperti pemilihan bintang tempat pengolahan makanan setiap bulannya.
4. Pada tiap-tiap tempat pengolahan makanan baiknya diberikan papan khusus yang memberikan informasi tentang hygiene sanitasi.
5. Pihak universitas mungkin bisa memberikan pelatihan hygiene sanitasi makanan berkerjasama dengan dinas kesehatan dan dilakukan rutin dan serentak.
6. Perlu ada perbaikan untuk keberadaan toilet, tempat sampah, dan pelatihan yang masih dalam persentase dibawah 50%.

