BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan dalam penelitian ini dapat disimpilkan bahwa beberapa hal berikut :

1. Dibandingkan dengan KepMenKes No 1098 Tahun 2003 tentang persyaratan higiene sanitasi rumah makan, kriteria baru memiliki perbedaan yaitu terjadi penambahan 6 parameter yang diambil dari parameter *Food Code US* Tahun 2013 yaitu *outer opening*, penyimpanan alat dapur, wadah makan alat pemotong, kebersihan alat, dan alat pel yang terdapat pada aspek Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Tempat Penyimpanan Makanan, dan Peralatan
2. Berdasarkan tujuan penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa higiene dan sanitasi kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya (FPSB) yang sudah memenuhi syarat meliputi bangunan sebesar 72%, fasilitas sanitasi 68%, pembagian ruang 72%, bahan makanan dan makanan jadi sebesar 100%,tempat penyimpanan makanan 93%, penyajian makanan sebesar100%, Peralatan sebesar 72%. Sehingga diketahui bahwa Higiene dan sanitasi kantin yang belum memenuhi persyaratan ada Pengolahan makanan sebesar 60%.
3. Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan peraturan standar yang telah dibuat kantin Fakultas Psikologi dan Seni Budaya mempunyai skor 378,25 maka termasuk golongan B.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian tentang higiene sanitasi yang telah dilaksanakan berikut saran yang dapat diberikan :

1. Disarankan kepada pihak yang bertanggung jawab pada kantin yang ada di Fakultas Psikologi dan Seni Budaya (FPSB) dalam hal ini adalah pihak pengelola kantin, agar kiranya dapat melakukan kerjasama dengan pihak kampus dan puskesmas atau dinas kesehatan terkait dalam penyelenggaraan yang baik untuk kantin yang berada di area FPSB.
2. Masyarakat konsumen hendaknya lebih selektif dalam memilih makanan yang ada di kantin dengan memperhatikan faktor gizi, kebersihan dan keamanan pangan. Melaporkan kepada pegawai bila ada kerusakan produk atau segel kemasan rusak pada bagian makanan jadi.