

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.

1. Pemilihan bahan makanan di panti asuhan aisyiyah al walidaturrahmah suda memenuhi syarat bahan makanan yang di pilih langsung berasal dari sumber resmi makanan dan sayuran yang di pilih terlihat segar.
2. Penyimpanan bahan makanan di panti asuhan aisyiyah alwalidarrahmah sudah memenuhi syarat Nomor 1096 tahun 2011 terhindar dari binatang pengganggu dan bahan makanan di simpan dalam tempat tertentu.
3. Pengolahan bahan makanan di panti asuhan aisyiyah alwalidarrahmah sudah memenuhi syarat penjamah makanan mengolah makanan menggunakan celemek dan sarung tangan dan selalu mencuci tangan sebelum menjamah makanan.
4. Penyimpanan makanan jadi/masak di panti asuhan aisyiyah alwalidarrahmah sudah memenuhi syarat makanan terlindung dari serangga dan tikus wadah dan tempat yang di gunakan tidak berbahaya dan anti karat.
5. Pengangkutan makanan jadi di panti asuhan aisyiyah alwalidarrahmah sudah memenuhi syarat alat pengangkutan dalam keadaan baik dan tenaga pengangkut memiliki personal hygiene yang baik.
6. Penyajian makanan jadi di panti asuhan aisyiyah alwalidarrahmah sudah memenuhi syarat tenaga penyajian memiliki personal hygiene yang baik makanan yang di sajikan selalu dalam kondisi baik.

B. Saran

1. Kepada pihak Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah sudah di kategorikan “memenuhi syarat “ yaitu sebanyak 60 objek pertanyaan yang termasuk objek enam prinsip sanitasi makanan minuman yang menyatakan ”memenuhi syarat” dari 57 objek agar di pertahankan dalam proses dari kegiatan-kegiatan melakukan Hygiene sanitasi Pengolahan makanan.
2. Untuk panti asuhan, penting untuk memastikan bahwa semua penjamah makanan atau staf yang terlibat dalam pengolahan dan penyajian makanan telah mengikuti pelatihan yang memadai dan memperoleh sertifikasi yang relevan. Hal ini akan membantu memastikan bahwa panti asuhan memberikan lingkungan yang sehat dan aman bagi anak-anak atau penghuninya, serta mematuhi semua standar kesehatan dan keamanan pangan yang berlaku.
3. Kepada pihak Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah agar sebaiknya diadakan pemeriksaan kesehatan secara teratur 6 bulan sekali kepada para penjamah makanan sehingga mendapatkan sertifikat kesehatan untuk mengetahui penjamah makanan berada dalam keadaan sehat atau tidak dan lebih di perhatikan lagi untuk sebaiknya tidak menggunakan perhiasan saat menjamah makanan agar tidak ada terjadinya kontaminasi kuman pada makanan.
4. Kepada pihak Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah agar sebaiknya di sediakan tempat sampah yang tertutup dan tidak

menggunakan seperti kardus agar lalat tidak dapat berkembang biak secara tertentu.