

## BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

#### a. *Input*

1. Untuk sumber daya manusia, tidak ada persyaratan khusus mengenai higiene dan sanitasi makanan bagi yang ingin menjadi penjual makanan di Unand
2. Dana untuk penyelenggaraan kantin bersumber dari dana Unand dan dana dari penjual makanan itu sendiri.
3. Sarana dan prasarana belum lengkap. Seperti tempat pembuangan sampah, tempat pencucian peralatan dan cuci tangan, toilet, dan sarana pengelolaan limbah kantin (grase trap).
4. Metode yang dilakukan untuk penerapan higiene dan sanitasi makanan berupa pengawasan langsung secara rutin, namun belum terlaksana.

#### b. *Proses*

1. Pemilihan bahan makanan yang dilakukan pemilik kantin sebagian besar sudah cukup baik, meskipun belum ada pengawasan.
2. Penyimpanan bahan makanan di kantin Unand sebagian besar sudah bisa dikatakan baik karena sudah ada disimpan di kulkas yang disediakan sendiri dan untuk bahan yang kering itu di letakan di rak –rak dengan dikelompokkan perjenis dan sebagian kecil belum terlaksana dengan baik.

3. Pada tahap pengolahan makan, masalah yang sering ditemukan adalah kondisi kebersihan dapur yang kurang, ketersediaan air bersih yang belum merata di setiap kantin, serta perilaku penjamah yang masih kontak langsung dengan makanan.
4. Penyimpanan makanan masak di kantin Unand sudah ditempatkan di etalase dan lemari namun sayangnya kebanyakan tidak ditutup sehingga masih mudah terkontaminasi debu dan serangga.
5. Pengangkutan makanan untuk makanan yang dibawa dari jarak jauh dari kantin seperti dari rumah yang menggunakan kendaraan sudah tertutup, namun makanan yang dibawa dari dapur ke tempat penyajian biasanya tidak tertutup, untuk wadah telah menggunakan wadah yang kuat.
6. Dalam penyajian makanan di kantin kondisi tempat dan peralatan makan dalam penyajian makanan masih sering belum terjaga kebersihannya.

c. *Output*

Dari segi penerapan higiene dan sanitasi kantin untuk terciptanya kantin sehat itu belum tercipta karena sebagian besar kantin masih belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi yang benar. Kendala yang ditemukan yakni pengetahuan penjamah makanan yang kurang, belum ada aturan/SOP sehingga belum adanya pengawasan dan pembinaan secara rutin dan rinci dari pihak kampus, serta belum adanya kerjasama dengan pihak Puskesmas.

## 6.2 Saran

1. Adanya SOP untuk pengawasan higiene sanitasi kantin yang ada Unand.
2. Adanya pengawasan yang rutin minimal 2 kali setahun serta penyuluhan/pelatihan kepada penjamah makanan yang ada di Unand mengenai higiene sanitasi.
3. Adanya kerjasama dengan pihak Puskesmas dalam inspeksi sanitasi makanan yang ada di Unand.
4. Dilengkapinya sarana dan prasana yang mendukung higiene sanitasi kantin untuk terciptanya kantin sehat seperti tempat cuci tangan bagi pengunjung, toilet, tempat sampah yang memadai, saluran air yang tertutup serta yang terpenting ketersediaan air bersih yang memadai.
5. Adanya kantin percontohan untuk memotivasi kantin lainnya agar menjadi kantin yang lebih baik dan sehat.

