

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa seluruh penjamah makanan dari ketiga Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang berada di area Sleman memiliki tingkat pengetahuan higiene sanitasi dalam kategori baik (100%). Hasil pemeriksaan laboratorium menghasilkan seluruh sampel lauk hewani olahan daging ayam negatif terhadap tingkat cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* (100%), sehingga memenuhi persyaratan keamanan pangan. Hasil observasi juga menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi di ketiga SPPG telah diterapkan dengan baik, yang digambarkan dengan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), tersedianya fasilitas sanitasi, pelatihan keamanan pangan dan higiene sanitasi pada penjamah makanan, dan terdapat media edukasi berupa poster di setiap area dapur.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan jumlah sampel dalam jumlah lebih banyak, misal dalam waktu satu bulan sehingga dapat dilihat tingkat cemaran secara frekuensi, dan dapat menambahkan parameter mikrobiologi seperti bakteri *Escherichia coli* (*E.coli*), *Salmonella sp*, dan *Bacillus Cereus* yang lainnya agar hasil penelitian lebih bervariasi dan dapat dianalisis hubungan secara statistik.