

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah penulis membuat analisa data mengenai Pengaruh hygiene dan Sanitasi pada waktu *breakfast* di *Androwino Bistro Restaurant* Hotel Sheraton Mustika Yogyakarta, maka penulis mengambil beberapa kesimpulan yaitu:

1. Masih kurangnya kesadaran staff dalam melakukan hygiene dan sanitasi
2. Masih kurangnya fasilitas yang mendukung hygiene dan sanitasi
3. Tidak tersedianya sabun cuci tangan
4. Terkadang terlalu banyak dalam memback-up masakan saat *breakfast*

B. Saran

1. Pengisian sabun cuci tangan secara berkala
2. Perbaiki sink/wastafel
3. Sediakan cairan pembersih untuk membersihkan alat-alat sesudah di gunakan
4. Perhatikan kesegaran dan kebersihan *condiment*

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Muhammad, (2002). *Peneletian Kependidikan, Prosedur dan Strategi* ; Bandung :Angkasa
- Depkes RI. (2000). *Pedoman Pengelolaan dan Penyehatan, Makanan Warung Sekolah*. Jakarta
- Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Poerwadarminta, WJS, (2006) *Kamus Besar Bahasa Indonesia* Jakarta ; Balai Pustaka
- Prabu. (2008). *Hygiene dan Sanitasi Makanan.*; Jakarta
- Sukardi. *Hotel Stewarding, Ambarukmo Palace Hotel Yogyakarta*
- SK Menparpostel RI No. PM/PW301/PHB-77
- Institut Pertanian Bogor, *Apa itu HACCP [Online]*. Diakses dari itp.fateta.ipb.ac.id/fthn3/cbt/haccp-apa.php [25 Januari 2016 Pukul 21.38]