

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Tidak ada pengaruh antara Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Penjagal dengan Praktik Pemotongan Ayam
2. Higiene penjagal ayam dan sanitasi Rumah Pemotongan Ayam di Sendangmulyo secara umum belum memenuhi syarat, karena sebagian besar penjagal ayam tidak pernah memeriksa kesehatan, tidak pakai masker, tidak pakai celemek, dan merokok pada saat bekerja.
3. Penjagal ayam di Rumah Pemotongan Ayam Sendangmulyo sebagian besar adalah berjenis kelamin laki-laki, berusia produktif, dan berpendidikan terakhir SMA.
4. Sebagian besar sanitasi peralatan Rumah Pemotongan Ayam di Sendangmulyo belum memenuhi syarat, karena sebagian besar peralatan seperti panci, pisau, parang, dan sebagainya berkarat.
5. Sebagian besar sanitasi bangunan Rumah Pemotongan Ayam di Sendangmulyo belum memenuhi syarat, karena menjadi satu dengan tempat tinggal, lantai tidak kedap air, dan tidak didisinfeksi secara berkala.

#### **B. Saran**

Hasil penelitian dapat diambil saran sebagai berikut:

Bagi Institusi Rumah Pemotongan Ayam

Bagi suatu industri terutama rumah pemotongan ayam dapat lebih efektif lagi dalam melakukan praktik higiene dan sanitasi di rumah pemotongan ayam, dan sebaiknya masing-masing ruang terarah pada ruangan tersendiri agar lebih mudah dalam proses pemotongan dan pengolahan. Selain itu, sanitasi seperti peralatan-peralatan sebaiknya dilakukan dengan baik sesuai aturan guna menjaga dan melindungi kebersihan lingkungan.