

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Persentase rata-rata pengolah makanan yang bisa menjawab dengan benar pada tes pengetahuan pengolah makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan sebesar 77,14 % sedangkan persentase rata-rata pengolah makanan yang menjawab salah sebesar 22,86%.
2. Persentase rata-rata pengolah makanan yang bisa menjawab dengan benar pada tes tingkat energi dan protein jenis makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan sebesar 77,96 % sedangkan persentase rata-rata pengolah makanan yang menjawab salah sebesar 22,04%.
3. Persentase rata-rata pengolah makanan yang bisa menjawab dengan benar pada tes manfaat penggunaan zat aditif makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan sebesar 74,29%. Sedangkan persentase rata-rata pengolah makanan yang menjawab salah sebesar 25,71%.
4. Persentase rata-rata pengolah makanan yang bisa menjawab dengan benar pada tes bahaya kesehatan dalam penggunaan zat aditif makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan sebesar 75,71%, sedangkan persentase rata-rata pengolah makanan yang menjawab salah sebesar 24,29%.

B. Saran

1. Para pengolah makanan jajanan hendaknya meningkatkan pengetahuan pengolahan makanan jajanan agar makanan jajanan yang dibuat lebih bergizi dan sehat.
2. Para pengolah makanan jajanan hendaknya memperhatikan penggunaan zat aditif pada makanan jajanan agar tidak membahayakan kesehatan orang yang mengkonsumsi makanan tersebut.

