

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian hubungan pengetahuan pengelola usaha dengan kondisi fasilitas sanitasi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Karakteristik responden yaitu kategori umur 28-33 dan 34-39 memiliki jumlah responden yang sama sebanyak 19 orang (46,1%) dan paling sedikit pada rentang umur 40-45 sebanyak 3 orang (7,8%). Pada kategori jenis kelamin perempuan sebanyak 22 orang (53,7%) dan laki-laki sebanyak 19 orang (46,3%). Pada kategori pendidikan terakhir SMA sebanyak 20 orang (48,7%), pada kategori pendidikan SMP sebanyak 17 orang (41,5%) pada kategori pendidikan SD sebanyak 4 orang (9,8%). Pada kategori lama bekerja < 6 tahun sebanyak 29 orang (70,7%) dan pada rentang 6-10 tahun sebanyak 12 orang (29,3%).
- b. Gambaran tingkat pengetahuan pengelola usaha pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja pada kategori baik sebanyak 9 orang (22,0%), kategori cukup sebanyak 18 orang (43,9%) dan pada kategori kurang sebanyak 14 orang (34,1%).
- c. Gambaran kondisi fasilitas sanitasi pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sempaja pada kategori memenuhi syarat sebanyak 16 rumah

makan (39.0%) dan rumah makan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 25 rumah makan (61.0%).

- d. Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan kondisi fasilitas sanitasi rumah makan dengan nilai $p = 0,693$.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Dari hasil penelitian ini diharapkan masyarakat dapat memilih rumah makan yang tidak hanya menawarkan makanan yang enak dengan harga yang murah tetapi juga dapat memperhatikan kebersihan dari rumah makan tersebut.

2. Bagi Instansi

a. Bagi Rumah Makan

Diharapkan pengelola rumah makan lebih menjaga dan memperhatikan kebersihan rumah makannya terutama pada fasilitas sanitasinya serta melengkapi berbagai sarana fasilitas sanitasi yang belum terpenuhi seperti sabun cuci tangan, lap atau alat pengering serta loker untuk karyawan

b. Bagi Puskesmas

Perlu dilakukan penyuluhan terkait bagaimana kondisi fasilitas sanitasi yang baik dan tepat sesuai dengan regulasinya untuk meningkatkan wawasan pengelola usaha rumah makan serta rutin

melakukan evaluasi dan monitoring pada rumah makan yang yang fasilitas sanitasinya tidak memenuhi syarat.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan untuk peneliti selanjutnya dapat mengembangkan penelitian lain mengenai hygiene dan sanitasi rumah makan, baik dari segi variabel yang berbeda maupun lokasi penelitiannya.