

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung, sebagai berikut:

1. Gambaran tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan kategori baik dengan persentase (83.6%) dan kategori kurang dengan persentase (16.4%).
2. Gambaran sikap tenaga penjamah makanan dengan kategori baik dengan persentase (86.9%) dan kategori kurang dengan persentase (13.1%).
3. Gambaran praktik higiene tenaga penjamah makanan dengan kategori baik dengan persentase (78.7%) dan kategori kurang dengan persentase (21.3%).
4. Gambaran lama kerja tenaga penjamah makanan dengan kategori baru <6 tahun dengan persentase (68.9%), kategori -6-10 tahun dengan persentase (16.4%) dan kategori lama >10 tahun dengan persentase (14.8%).
5. Hasil analisis menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik higiene pada tenaga penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas Loa Bakung dengan $p\ value = 0.000$.

6. Hasil analisis menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik higiene pada tenaga penjamah makanan pada rumah makan di wilyah kerja puskesmas Loa Bakung dengan $p\ value = 0.000$.
7. Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara lama kerja dengan praktik higiene pada tenaga penjamah makanan pada rumah makan di wilyah kerja puskesmas Loa Bakung dengan $p\ value = 0.633$.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Dari hasil dari penelitian ini, masyarakat dapat memilih rumah makan dengan lebih hati-hati yang tidak hanya menawarkan makanan enak dengan harga yang wajar tetapi juga memperhatikan kebersihan tenaga penjamah rumah makan.

2. Bagi Instansi

a. Bagi Rumah Makan

- a) Diharapkan tersedianya tempat pembuangan sampah yang tertutup untuk membuang sampah selama mengolah makanan.
- b) Diharapkan untuk penanggung jawab ruangan di tempat pengolahan makan, jika ada penjamah makanan yang sakit baiknya di izinkan libur agar tidak terkontaminasi makanan.
- c) Diharapkan tenaga penjamah makanan menjaga kebersihannya dengan terus memakai celemek, penutup kepala dan masker (APD).

b. Bagi Puskesmas

Perlu adanya pengawasan secara berkala terhadap tenaga penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi makanan. Serta melakukan penyuluhan terhadap tenaga penjamah yang memiliki penerapan higiene dan sanitasi kurang.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian mengenai observasi faktor lainnya seperti faktor lingkungan sekitar dan faktor fasilitas untuk melihat hubungan higiene dan sanitasi pada tenaga penjamah makanan.