

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan didapatkan pembahasan yang telah diuraikan diatas didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Gambaran karakteristik responden paling banyak berjenis kelamin perempuan, kategori pendidikan terakhir terbanyak adalah SMA/SMK, kategori usia terbanyak pada rentang 17-26 tahun, dan kategori lama kerja terbanyak yaitu <5 tahun.
2. Gambaran kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di catering Bogatama kota samarinda berkategori negatif mengandung *E. coli* dengan hasil uji lab 0 CFU/gr.
3. Gambaran tingkat pengetahuan pada tenaga penjamah makanan di catering Bogatama kota Samarinda sebanyak 83.3% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik, 13.3% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang cukup, dan 3.3% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang kurang.
4. Gambaran praktik higiene pada tenaga penjamah makanan di catering Bogatama kota Samarinda sebanyak 66.7% penjamah makanan memiliki praktik higiene yang baik, 30.0 penjamah makanan memiliki praktik higiene yang cukup dan 3.3% penjamah makanan memiliki praktik higiene yang kurang.

## **B. Saran**

### 1. Bagi Instansi

Bagi instansi dalam hal ini adalah catering Bogatama kota Samarinda diharapkan untuk meningkatkan higiene penjamah makanan dengan menyelenggarakan penyuluhan terkait higiene sehingga penjamah makanan memiliki sertifikat penjamah makanan. Selanjutnya melakukan pemeriksaan kesehatan penjamah makanan 6 bulan dalam 1 tahun.

### 2. Bagi Penjamah makanan

Penjamah makanan untuk terus meningkatkan pengetahuan dan praktik higiene terkait personal higiene mengingat peran penjamah makanan menjadi salah satu hal penting untuk menjaga kualitas makanan yang akan dihasilkan.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terkait higiene sanitasi makanan dengan mencari faktor lain seperti berkaitan dengan kejadian sebuah penyakit yang dapat mempengaruhi praktik higiene penjamah makanan sehingga penelitian terkait higiene sanitasi makanan ini terus berkembang lebih luas dan baik.