

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan berikut dapat dibuat berdasarkan penelitian yang dilakukan dan perdebatan yang diuraikan sejauh ini:

1. Gambaran tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan kategori baik memiliki persentase (71.4%) dengan jumlah 45 responden tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan cukup (23.8%) dengan jumlah 15 responden sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang memiliki persentase (4.8%) dengan jumlah 3 responden tenaga penjamah makanan.
2. Penjamah makanan yang memenuhi kriteria kategori baik mempunyai persentase baik (87,3%), dengan jumlah 55 responden; penjamah makanan yang memenuhi kriteria kategori cukup mempunyai persentase cukup (12,7%), sebanyak 8 responden; dan penjamah makanan yang memenuhi kriteria kategori miskin mempunyai persentase buruk (0%).
3. Analisis data penjamah makanan di tempat makan dekat Puskesmas Sempaja Kota Samarinda tidak ditemukan adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik kebersihan diri ($p=0,533$).

B. Saran

1. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kebersihan makanan, khususnya di tempat makan, dengan mendorong lebih banyak orang untuk

membaca literatur tentang penerapan praktis praktik kebersihan makanan pribadi.

2. Bagi Rumah Makan

- a. Pekerja yang menangani makanan harus menghindari aktivitas yang dapat menyebabkan kontaminasi, seperti menggaruk atau berbicara.
- b. Pekerja di industri makanan didorong untuk terus menggunakan alat pelindung diri seperti masker, sarung tangan sekali pakai, celemek, dan jaring rambut.
- c. Hal ini dimaksudkan agar pekerja di industri pengolahan makanan tidak memakai perhiasan dan aksesoris yang berpotensi menularkan penyakit.

3. Bagi Puskesmas

Temuan penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai standar oleh organisasi yang berupaya meningkatkan higiene pribadi penjamah makanan dan fasilitas pengolahan makanan lainnya.