

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan pembahasan yang telah diuraikan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Gambaran pengetahuan tenaga penjamah makanan dengan kategori baik berjumlah 38 responden dengan persentase (62.3%) dan dengan kategori kurang berjumlah 23 responden dengan persentase (37.7%).
2. Gambaran sikap tenaga penjamah makanan dengan kategori baik berjumlah 36 responden dengan persentase (59.0%) dan dengan kategori kurang berjumlah 25 responden dengan persentase (41.0%).
3. Gambaran praktik *hygiene* tenaga penjamah makanan dengan kategori baik berjumlah 34 responden dengan persentase (55.7%) dan dengan kategori kurang berjumlah 27 responden dengan persentase (44.3%).
4. Hasil analisis menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik *hygiene* pada tenaga penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas wonorejo dengan *p value* = 0,000.
5. Hasil analisis menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik *hygiene* pada tenaga penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja puskesmas wonorejo dengan *p value* = 0,000.

## **B. Saran**

### 1. Bagi Masyarakat

Kepada masyarakat agar dapat mampu meningkatkan pengetahuan serta sikap agar lebih memperhatikan kebersihan diri serta praktik *hygiene* pada makanan saat bekerja menangani makanan.

### 2. Bagi Instansi

#### 1. Bagi Pihak Rumah makan

Diharapkan bagi pihak rumah makan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, serta praktik *hygiene* pada tenaga penjamah makanan melalui pelatihan dan pemantauan terkait praktik *hygiene* penjamah makanan.

#### 2. Bagi Pihak Puskesmas

Pihak puskesmas bisa melakukan evaluasi dan membantu memberikan penyuluhan, pengawasan, serta pembinaan kepada tenaga penjamah makanan terkait praktik *hygiene*.

#### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor lain yang dapat mempengaruhi praktik *hygiene* pada tenaga penjamah makanan sehingga praktik *hygiene* pada tenaga penjamah makanan dapat lebih meningkat dari sebelumnya.