

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Kecamatan Telanaipura, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proporsi penerapan higiene sanitasi yang memenuhi syarat lebih banyak yaitu 22 (52,4%).
2. Ada hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan dengan $p\text{-value } 0,002$ ($p < 0,05$).
3. Ada hubungan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan dengan hasil $p\text{-value } 0,000$ ($p < 0,05$).
4. Tidak ada hubungan pelatihan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan dengan hasil $p\text{-value } 1,000$ ($p > 0,05$).
5. Tidak ada hubungan antara pengawasan petugas kesehatan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan didapatkan nilai $p\text{-value } 0,222$ ($p > 0,05$).
6. Ada hubungan sarana prasarana dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan dengan nilai $p\text{-value } 0,006$ ($p < 0,05$).
7. Tidak ada hubungan masa kerja penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi rumah makan didapatkan nilai $p\text{-value } 0,377$ ($p > 0,05$).

5.2 Saran

1. Bagi Dinas Kesehatan

Untuk melakukan pengawasan secara rutin dan memberikan penyuluhan secara berkala kepada penjamah makanan tentang pentingnya higiene sanitasi, cara penerapannya yang benar, dan risiko kesehatan yang ditimbulkan dari makanan yang tidak higienis. Gunakan berbagai metode seperti seminar, ceramah, diskusi kelompok, dan praktik langsung

2. Bagi Pemilik Rumah Makan

- a. Diharapkan kepada penjamah makanan mau memperluas pengetahuannya dengan mengikuti kursus, penyuluhan atau pelatihan

yang dilaksanakan oleh instansi seperti dinas kesehatan atau puskesmas

- b. Diharapkan kepada pemilik usaha rumah makan untuk dapat menyediakan sarana dan fasilitas yang memadai seperti menyediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, air bersih, tempat sampah, celemek, masker, kain majun, sarung tangan dan peralatan pembersih seperti sapu dan kain pel. Diharapkan juga penjamah melakukan kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan, menggunakan APD yang lengkap, tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan.

3. Bagi penelitian Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian tentang faktor apa saja yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan dengan menggunakan metode penelitian yang berbeda dan mencari variabel lain yang lebih bervariasi.