

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, adapun kesimpulan penelitian ini ialah:

1. Distribusi frekuensi perilaku higiene penjamah makanan responden dengan perilaku hygiene kurang baik sebanyak 32 (60%), sedangkan responden yang perilaku hygienenya baik yaitu 21 (40%).
2. Distribusi frekuensi pengetahuan penjamah makanan responden dengan pengetahuan kurang baik sebanyak 22 (42%), sedangkan responden dengan pengetahuan baik sebanyak 31 (58%).
3. Distribusi frekuensi sikap penjamah makanan responden dengan sikap negatif sebanyak 26 (49%), sedangkan dengan sikap positif sebanyak 27 (51%).
4. Distribusi frekuensi fasilitas sanitasi penjamah makanan responden yang tidak memenuhi syarat sebanyak 39 (74%), sedangkan yang memenuhi syarat sebanyak 14 (26%).
5. Distribusi frekuensi penyuluhan penjamah makanan responden yang tidak pernah mendapatkan penyuluhan sebanyak 20 (38%), sedangkan responden yang pernah mendapatkan penyuluhan sebanyak 33 (62%).
6. Distribusi frekuensi pelatihan penjamah makanan responden yang tidak pernah mengikuti pelatihan sebanyak 40 (76%), sedangkan responden yang pernah mengikuti pelatihan sebanyak 13 (24%).
7. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan kantin sekolah dasar ($p\text{-value} = 0,655$).
8. Ada hubungan antara sikap dengan perilaku higiene penjamah makanan kantin sekolah dasar ($p\text{-value} = 0,033$).
9. Tidak ada hubungan antara fasilitas sanitasi dengan perilaku higiene penjamah makanan kantin sekolah ($p\text{-value} = 0,544$).
10. Tidak ada hubungan antara penyuluhan dengan perilaku higiene penjamah makanan kantin sekolah dasar ($p\text{-value} = 0,739$).

11. Tidak ada hubungan antara pelatihan dengan perilaku higiene penjamah makanan kantin sekolah dasar ($p\text{-value} = 1,000$).

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Penjamah Makanan

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi pedoman evaluasi bagi penjamah makanan untuk meningkatkan kesadaran diri dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan, Kebersihan pribadi seperti tidak bersin atau berbicara di dekat makanan, mencuci tangan setelah bersin atau menggunakan toilet, serta menjaga kuku tetap pendek dan bersih adalah langkah-langkah sederhana namun efektif untuk mengurangi risiko kontaminasi makanan. Pemakaian APD seperti sarung tangan, masker, celemek, dan penutup rambut wajib diterapkan di semua lini pengolahan makanan. APD harus digunakan dengan benar dan diganti secara teratur jika sudah kotor atau rusak untuk mencegah kontaminasi makanan.

5.2.2 Bagi Dinas Kesehatan

Diharapkan bagi instansi kesehatan mengadakan pelatihan secara berkala untuk memastikan penjamah makanan selalu mendapatkan informasi terbaru dan mampu menerapkan praktik terbaik dalam pengolahan makanan.

5.2.3 Bagi Sekolah

Berikut ini saran bagi sekolah:

1. Diharapkan seluruh sekolah dasar di wilayah Puskesmas Kebun Handil dapat bekerjasama dengan penanggung jawab UKS dan seluruh staf untuk rutin memantau peningkatan kesadaran penjamah makanan mengenai kebersihan pribadi yang baik. Ini mencakup pemakaian alat pelindung diri (APD) saat mempersiapkan makanan, menjaga kebersihan kuku, dan tidak mengenakan perhiasan saat bekerja. Selain itu, fasilitas dan sarana bagi petugas kantin juga perlu ditingkatkan dengan mengadakan kegiatan gotong royong untuk membersihkan area sekitar kantin sekolah.
2. Diharapkan petugas Sekolah Dasar mengajukan permohonan pelatihan untuk meningkatkan perilaku higiene agar dapat memenuhi syarat.