

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Faktor – faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi Tahun 2024, sehingga dapat diambil Kesimpulan sebagai berikut :

1. Karakteristik responden pada penelitian ini berdasarkan usia sebagian besar berusia 41-55 Tahun yaitu sebanyak (47,1%) dari jumlah responden pada penelitian ini dengan jenis kelamin responden secara keseluruhan berjenis kelamin perempuan dan sebagian besar memiliki tingkat pendidikan SMA yaitu sebanyak (39,2%).
2. Sebagian besar responden memiliki pengetahuan baik (58,8%), responden dengan sikap baik (52,9%), responden dengan sarana dan prasarana baik (51,0%), responden yang tidak ada pengawasan tenaga kesehatan (82,4%), responden yang tidak pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan (98,0%), dan responden dengan perilaku higiene yang memenuhi syarat (51,0%).
3. Ada hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi Tahun 2025.
4. Ada hubungan sikap dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi Tahun 2025.
5. Tidak ada hubungan sarana dan prasarana dengan perilaku higiene penjamah makanan pada catering di Kecamatan Jelutung Kota Jambi Tahun 2025.

5.2 Saran

Mengingat sangat pentingnya faktor pengetahuan, sikap dan pengawasan tenaga kesehatan dalam perilaku higiene penjamah makanan, dengan ini peneliti menyarankan :

1. Bagi Penjamah Makanan

Meningkatkan literasi melalui berbagai platform yaitu internet, media massa serta sosial media untuk memperkuat pemahaman dan dapat meningkatkan sikap positif dalam mengolah makanan.

2. Bagi Catering

Membuat atau menyediakan berupa informasi tentang higiene makanan seperti poster tentang etika bersin dan etika berbicara pada saat melakukan pengolahan makanan. Dan diharapkan bagi catering dapat menyediakan alat pelindung diri sehingga penjamah makanan dapat memenuhi standar higiene dalam mengolah makanan serta diharapkan dapat berkolaborasi dengan instansi seperti BPOM agar mendapatkan pengawasan dan pelatihan dalam menerapkan standar higiene pada catering.

3. Bagi Dinas Kesehatan dan Puskesmas

Menjalankan program yang sudah ada dengan mendata secara berkala catering yang ada di kecamatan jelutung dan melakukan inspeksi sanitasi pada catering sehingga pengawasan tenaga kesehatan dapat dilaksanakan secara terus menerus dan diharapkan dengan terdatanya catering ini dapat membantu penjamah makanan untuk mendapatkan informasi.