

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai “Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penerapan Higiene Sanitasi pada Rumah Makan di Kecamatan Sekayu Tahun 2025” didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

- a. Diketahui distribusi frekuensi perilaku penerapan higiene sanitasi penjamah makanan yang sesuai lebih banyak yaitu 39 orang (69,6%). Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik berjumlah 38 orang (67,9%). Sedangkan yang memiliki sikap positif sebanyak 32 orang (57,1%). Dari segi pendidikan, penjamah makanan yang berpendidikan tinggi lebih banyak yaitu 40 orang (71,4%). Sementara itu, penjamah makanan yang baru bekerja lebih banyak dengan persentase 67,9%. Penjamah makanan yang memiliki ketersediaan sarana dan prasarana rumah makan yang memenuhi syarat lebih banyak yaitu 38 orang (67,9%). Adapun rumah makan yang ada pengawasan oleh petugas kesehatan lebih banyak yaitu 45 orang (80,4%).
- b. Ada hubungan pengetahuan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
- c. Ada hubungan sikap dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan pada rumah makan di kecamatan sekayu tahun 2025
- d. Ada hubungan pendidikan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
- e. Ada hubungan ketersediaan sarana dan prasarana dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.
- f. Tidak ada hubungan lama kerja dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.

- g. Tidak ada hubungan pengawasan dengan perilaku penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan pada rumah makan di Kecamatan Sekayu tahun 2025.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi penjamah makanan (juru masak, pramusaji, dan pelayan)

Penjamah makanan, disarankan untuk mengikuti briefing pagi sehingga mampu meningkatkan kesadaran tentang higiene sanitasi makanan, penjamah juga harus mengetahui tentang bahaya penyakit bawaan makanan. Penjamah makanan harus memiliki kesadaran dan komitmen untuk menerapkan perilaku higiene seperti mengambil makanan menggunakan alat bantu seperti sendok atau centong saji. Penjamah makanan harus memanfaatkan dan merawat sarana dan prasarana dengan baik, serta berpartisipasi aktif dalam mengikuti program yang diselenggarakan oleh dinas kesehatan dan puskesmas setempat.

5.2.2 Bagi pemilik rumah makan

Pemilik rumah makan harus melakukan pengawasan rutin dan memberikan contoh perilaku higiene kepada seluruh karyawan, serta menyediakan waktu khusus untuk *briefing* rutin terkait higiene sanitasi rumah makan. Kemudian, melengkapi sarana dan prasarana di rumah makan misalnya menyediakan APD (alat pelindung diri) serta memperhatikan fasilitas toilet.

5.2.3 Bagi Instansi Kesehatan

- a. Membuat pelatihan bulanan atau pertriwulan khusus untuk pemilik dan karyawan rumah makan dan menyediakan sertifikat pelatihan sebagai syarat administrasi perpanjangan izin usaha rumah makan.
- b. Membuat sistem penghargaan setiap 6 bulan sekali atau 1 tahun sekali dengan tema “Rumah Makan Sehat Sekayu” bagi rumah makan yang konsisten menerapkan higiene sanitasi.
- c. Lakukan sidak edukatif dan berikan stiker/tanda lulus inspeksi yang bisa dipajang di rumah makan sebagai bukti bahwa rumah makan tersebut sudah sesuai standar kesehatan.