

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat Pengetahuan pengolah makanan yang memiliki pengetahuan yang cukup sebanyak 70%.
2. Perilaku pengolah makanan dalam kategori kurang sebanyak 80%.
3. Tempat Pengolah Makanan(dapur) di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus secara keseluruhan termasuk dalam kategori belum memenuhi syarat yaitu 81,25%.
4. Peralatan Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus secara keseluruhannya sudah bagus, akan tetapi beberapa peralatan pengolah ada yang belum memenuhi syarat.
5. Peralatan Penyajian Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus secara keseluruhannya sudah bagus, akan tetapi beberapa peralatan penyajian ada yang belum memenuhi syarat.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus, terdapat beberapa saran yaitu :

1. Menghimbau Tenaga Pengolah Makanan lebih memperhatikan kelengkapan APD seperti penggunaan celemek, penutup kepala, sarung tangan dan masker agar memperkecil tingkat kontaminasi pada makanan yang akan dihasilkan.
2. Menghimbau tenaga pengolah makanan mengurangi berbicara ketika sedang melakukan pengolahan makanan.
3. Menghimbau Kepala Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Tanggamus mengadakan penyuluhan atau pelatihan tentang hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan guna meningkatkan pengetahuan dan perilaku agar lebih baik lagi.

4. Menghimbau Tenaga Pengolah Makanan lebih memperhatikan kebersihan peralatan yang digunakan seperti pencucian dengan di bebashamakan menggunakan air panas/larutan kapoorit dan pada bagian rak – raknya bisa diletakkan kain bersih dan kering pada bagian bawah rak supaya tidak berkarat, serta peralatan yang sudah dicuci tidak dilap menggunakan lap basah dan dibiarkan alat-alat kering sendirinya.