

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa

1. Pemilihan bahan makanan yang sudah memenuhi syarat sebesar 44,1% dan tidak memenuhi syarat 55,9%
2. Penyimpanan bahan makanan yang sudah memenuhi syarat sebesar 79,7% dan tidak memenuhi syarat 20,3%
3. Pengolahan makanan yang sudah memenuhi syarat sebesar 76,3% dan tidak memenuhi syarat 23,7%
4. Penyimpanan makanan masak yang sudah memenuhi syarat sebesar 88,1% dan tidak memenuhi syarat 11,9%
5. Pengangkutan makanan yang sudah memenuhi syarat sebesar 89,8% dan tidak memenuhi syarat 10,2%
6. Penyajian makanan yang sudah memenuhi syarat sebesar 93,2% dan tidak memenuhi syarat 6,8%
7. Penjamah makanan yang sudah memenuhi syarat sebesar 94,9% dan tidak memenuhi syarat 5,1%

B. Saran

1. Meningkatkan promosi kesehatan secara merata di wilayah kerja Puskesmas Hajimena dan memberikan follow up pada rumah tangga yang anggota

keluarga menderita diare untuk mengurangi peningkatan kejadian diare setiap tahunnya.

2. Perlu adanya kerja sama antara puskesmas kepada masyarakat untuk meningkatkan upaya kesehatan lingkungan secara menyeluruh.
3. Bagi responden terus ditingkatkan pengetahuan terhadap hygiene sanitasi pengolahan makanan dan khususnya dalam hal mencuci tangan dengan sabun.