

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jumlah tempat makan jajanan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai sebanyak 32 tempat makan jajanan yang persebaran wilayahnya dapat dilihat pada tabel 4.2.
2. Terdapat 84,4 % penjamah makanan yang memiliki perilaku personal hygiene yang tidak memenuhi syarat dan 15,6 % memiliki perilaku personal hygiene yang memenuhi syarat.
3. Terdapat 31,3 % penjamah makanan yang memiliki perilaku penggunaan APD yang tidak memenuhi syarat sedangkan 68,8 % memiliki perilaku penggunaan APD yang memenuhi syarat.
4. Kualitas mikrobiologi pada sampel makanan jajanan negatif yaitu sebanyak 12,5%, namun masih terdapat banyak sampel makanan jajanan dengan kualitas mikrobiologi yang positif yaitu sebanyak 87,5 %.
5. Adanya hubungan antara perilaku personal hygiene penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai dengan hasil ($P\text{-value} = 0,043 < 0,05$; $OR = 0,043$; $95\% CI = 0,838 - 82,858$)

6. Adanya hubungan antara perilaku penggunaan APD penjamah makanan terhadap kualitas mikrobiologi makanan jajanan di wilayah kerja Puskesmas Sukadamai dengan hasil (*P-Value* $0,044 < 0,05$; OR = 0,044 ; 95% CI = 0,010 – 1,249)

B. Saran

Berdasarkan simpulan yang diperoleh tersebut, maka dapat disarankan beberapa hal antara lain :

1. Bagi Penjamah Makanan

- a. Diharapkan penjamah makanan lebih menambah ilmu pengetahuan dan informasi terkait penerapan personal hygiene dalam pengolahan makanan sehingga nantinya dapat di terapkan dalam setiap proses pengolahan makanan agar kualitas makanan dapat lebih terjaga dalam setiap proses pengolahannya.
- b. Diharapkan penjamah makanan menggunakan APD yang sudah ditetapkan sesuai dengan peraturan yang berlaku Kepmenkes RI No.942 tahun 2003. seperti menjaga serta memakai celemek, penutup kepala dan alat bantu pengambil makanan.
- c. Pentingnya menjaga kualitas makanan jajanan baik dari segi pengolahan, bahan makanan olahan, atau pun penjamah makanan itu sendiri dikarenakan kualitas mikrobiologi yang dapat dikatakan kurang baik dari keseluruhan hasil pemeriksaan sampel makanan jajanan.

2. Bagi Institusi Terkait

- a. Pada institusi terkait baik dari pemerintah daerah atau puskesmas setempat diharapkan memberikan program agar penjamah makanan yang belum memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi penjamah makanan dapat mengikuti kursus tersebut sehingga dapat meratanya pengetahuan tentang cara pengolahan makanan yang baik dan benar bagi setiap penjamah makanan yang berada pada wilayah kerja Puskesmas Sukadamai.
- b. Pentingnya pengawasan dan juga evaluasi terhadap program yang akan dilakukan merupakan hal yang penting guna memonitoring penerapan hasil program

1. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan dapat menjadi sumber informasi guna melakukan penelitian lebih lanjut terhadap variabel yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan yang belum diangkat dalam penelitian ini