

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai “gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung Tahun 2023” dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Masih ada sebanyak 25 % tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang cukup dan sebanyak 75% penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan.
2. Masih ada sebanyak 50% penjamah makanan yang memiliki sikap kurang terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan dan sebanyak 50% penjamah makanan yang memiliki sikap baik terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan.
3. Masih ada sebanyak 37,5% penjamah makanan yang memiliki perilaku cukup terhadap penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dan sebanyak 62,5% penjamah makanan yang memiliki perilaku baik terhadap *hygiene* dan sanitasi penyelenggaraan makanan.
4. Pada ruang pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan berdasarkan peraturan Permenkes RI, (2011) yaitu sebesar 89,5% dan yang belum memenuhi persyaratan sebesar 10,5% adapun yang belum memenuhi persyaratan adalah pencahayaan pada ruang pengolahan yang masih kurang dan fasilitas untuk sampah organik dan anorganik belum dibedakan fungsinya.
5. Pada peralatan pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan berdasarkan peraturan Permenkes RI, (2011) yaitu sebesar 95% dan yang belum memenuhi persyaratan sebesar 5% adapun yang belum memenuhi persyaratan adalah penggunaan peralatan pengolahan yang masih

terdapat noda pada alat pengolah seperti belender, sutil kayu, sutil plastik dan alat untuk memasak nasi serta masih ada beberapa alat yang gempel yaitu sutil plastik.

6. Pada peralatan pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan berdasarkan peraturan Permenkes RI, (2011) yaitu sebesar 100%. Pada penyajian makanan penjamah menggunakan wadah bento untuk pasiennya. Para penjamah menghindari pemberian peralatan penyajian seperti sendok untuk keamanan pasiennya.

B. Saran

1. Disarankan melakukan pengawasan setiap hari oleh kepala instalasi gizi maupun ahli gizi di ruangan tentang *hygiene* dan sanitasi makanan serta melakukan pembinaan terhadap tenaga yang masih memiliki penerapan *hygiene* sanitasi yang kurang dan memperhatikan penggunaan APD terutama pada penggunaan sarung tangan, penutup mulut (masker), sepatu tertutup (karet) serta tidak mengobrol/makan saat bekerja.
2. Disarankan kepada petugas penjamah makanan agar selalu menjaga kebersihan diri seperti membiasakan cuci tangan menggunakan sabun sebelum mulai bekerja dan setelah menjamah makanan. Serta membiasakan diri untuk menggunakan sarung tangan plastik pada saat mengolah maupun menjamah makanan dan pastikan menggunakan alat yang bersih untuk memegang, mengambil, memindahkan, dan mencicipi makanan serta tidak makan saat mengolah makanan.
3. Disarankan kepada petugas pengolah makanan sebelum menggunakan alat dipastikan alat tersebut sudah bersih dari noda sisa makanan sebelumnya dan kepada petugas pencuci alat disarankan setelah mencuci peralatan mengecek kembali peralatan yang sudah dicuci sudah bersih dan tidak ada noda sebelum diletakkan di rak peralatan.
4. Disarankan kepada ahli gizi untuk memberikan pelatihan terkait materi mengenai *hygiene* dan sanitasi terutama pada materi kewajiban petugas penjamah ketika sakit, tindakan penjamah ketika sedang mengolah makanan dan mengenai jarak dapur dengan tempat pembuangan

limbah diharapkan dengan melakukan pelatihan kepada petugas penjamah makanan bisa meningkatkan pengetahuan penjamah makanan yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Provinsi Lampung.

5. Disarankan pada fasilitas ruangan terutama pada pencahayaannya bisa ditambah lagi karena dikhawatirkan jika pencahayaannya kurang petugas penjamah makanan tidak dapat melakukan pekerjaan secara efektif serta pada penggunaan kotak sampah bisa dibedakan berdasarkan jenisnya organik dan anorganik karena bisa menyebabkan penumpukan sampah yang bisa menjadi sarang kuman dan bakteri.