

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai “Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS Asy-Syifa Medika Tulang Bawang Barat Tahun 2025” dapat disimpulkan bahwa :

1. Sebesar 100% atau seluruh tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik terhadap *hygiene* sanitasi penyelenggaraan makanan.
2. Masih ada sebesar 14,3% penjamah makanan yang memiliki sikap yang cukup dan sebanyak 85,7% penjamah makanan memiliki sikap yang baik terhadap *hygiene* sanitasi penyelenggaraan makanan.
3. Masih ada sebesar 28,6% penjamah makanan yang memiliki perilaku cukup terhadap penerapan *hygiene* sanitasi makanan dan sebanyak 71,4% penjamah makanan yang memiliki perilaku baik terhadap *hygiene* sanitasi penyelenggaraan makanan.
4. Pada tempat/sanitasi pengolahan makanan sebesar 86,66% sudah memenuhi persyaratan, berdasarkan (Permenkes RI, 2011) dan sebesar 13,34% belum memenuhi persyaratan adalah tempat cuci tangan penjamah makanan masih bergabung dengan pencucian bahan makanan ditempat pengolahan makanan dan fasilitas sampah didalam ruangan pengolahan makanan belum dibedakan untuk sampah organik dan anorganik.

B. Saran

1. Bagi Ahli Gizi :
 - a. Disarankan kepala instalasi gizi/ahli gizi melakukan pengawasan setiap hari tentang *hygiene* sanitasi makanan dan melakukan pembinaan terhadap tenaga penjamah makanan yang masih memiliki perilaku/penerapan *hygiene* sanitasi yang cukup dan memperhatikan serta dapat konsisten dalam penggunaan APD terutama penggunaan sarung tangan dan celemek.
 - b. Disarankan ahli gizi melakukan pelatihan kepada penjamah makanan terkait langkah cuci tangan yang baik dan benar.
2. Bagi Penjamah Makanan :
 - a. Petugas penjamah makanan disarankan agar tetap selalu menjaga kebersihan diri/personal *hygiene* untuk menghindari kontaminasi pada makanan.
 - b. Disarankan penjamah makanan setelah mencuci tidak mengelap peralatan menggunakan lap kain untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri dan kuman.
 - c. Disarankan penjamah mengikuti cek kesehatan secara berkala minimal 2 kali dalam setahun untuk menghindari penyebaran penyakit.
3. Bagi Rumah Sakit
 - a. Disarankan fasilitas cuci tangan penjamah makanan dibuat tersendiri tidak bergabung dengan pencucian bahan makanan untuk menghindari kontaminasi silang.
 - b. Disarankan pencucian alat makan tersedia desinfektan untuk memastikan alat makan pasien bersih dari *mikroorganisme patogen*.
 - c. Disarankan penggunaan kontak sampah yang dibedakan berdasarkan jenisnya yaitu organik dan anorganik untuk menghindari penumpukan sampah yang dapat menjadi sarang kuman dan juga bakteri.
 - d. Disarankan limbah dapur tersedia *grease trap* atau penangkap lemak untuk mencegah penyumbatan pipa dan pencemaran lingkungan.