

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai ”gambaran pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohit Kabupaten Pesisir Barat Lampung Tahun 2025” dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebanyak 66,67% tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang cukup terhadap penerapan *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan dan sebanyak 33,33% tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik terhadap *hygiene* sanitasi penyelenggaraan makanan.
2. Sebanyak 33,33% penjamah makanan yang memiliki sikap kurang baik terhadap *hygiene* sanitasi makanan dan sebanyak 66,67% penjamah makanan yang memiliki sikap baik terhadap *hygiene* sanitasi penyelenggaraan makanan.
3. Sebanyak 100% penjamah makanan yang memiliki perilaku cukup dalam penerapan *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

B. Saran

1. Ditingkatkannya pengawasan oleh kepala instalasi gizi maupun ahli gizi di ruangan dengan frekuensi setiap hari 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 baju bersih, celemek, sarung tangan, penutup mulut (masker), sepatu tertutup (karet), perhiasan serta tidak mengobrol/makan saat bekerja.
2. Perlu dilakukannya pembinaan oleh kepala instalasi gizi maupun ahli gizi dengan frekuensi satu bulan sekali dan dilakukannya pemantauan ketika tenaga penjamah makanan akan mulai menjamah makanan.

3. Rumah Sakit atau Instalasi Gizi perlu memberikan sosialisasi atau pelatihan terkait materi mengenai *hygiene* dan sanitasi terutama tentang kewajiban petugas penjamah ketika sakit, tindakan penjamah ketika sedang mengolah makanan dan penggunaan APD lengkap ketika mengolah makanan diharapkan dengan melakukan pelatihan kepada petugas penjamah makanan.
4. Rumah Sakit sebaiknya merencanakan penambahan fasilitas pendukung kebersihan, seperti tempat khusus untuk ganti pakaian, loker penyimpanan pribadi, serta area cuci tangan yang memadai di dekat area dapur atau tempat pengolahan makanan.