

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai "gambaran pengetahuan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung Tahun 2025" dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebanyak 50% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan, sementara 50% lainnya berada pada kategori cukup. Hal ini menunjukkan bahwa separuh dari tenaga penjamah masih memerlukan peningkatan pemahaman terkait prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan pangan.
2. Sebanyak 62,5% penjamah makanan telah menunjukkan perilaku yang baik dalam menerapkan standar higiene dan sanitasi makanan, namun masih terdapat 37,5% yang berada pada kategori cukup. Ini mengindikasikan perlunya peningkatan pengawasan dan pembinaan secara rutin.
3. Sebanyak 87,5% penjamah makanan memiliki latar belakang pendidikan menengah (SMP/SMK), sedangkan hanya 12,5% yang menempuh pendidikan tinggi. Tidak terdapat penjamah dengan tingkat pendidikan rendah.

4. Sebanyak 75% penjamah makanan telah bekerja lebih dari empat tahun, sedangkan sisanya (25%) memiliki masa kerja antara satu hingga empat tahun. Tidak ada penjamah yang tergolong baru (kurang dari satu tahun). Meskipun memiliki pengalaman kerja yang cukup lama, tetap diperlukan pelatihan berkala agar penerapan higiene dan sanitasi tetap sesuai dengan standar yang berlaku

B. Saran

1. Sebaiknya tingkatkan penyampaian informasi secara rutin, misalnya mingguan atau bulanan, dengan metode demonstrasi langsung atau diskusi kelompok agar penjamah makanan paham dan dapat langsung mempraktikkan kebersihan, terutama larangan bekerja saat sakit dan cara menjaga sanitasi saat mengolah makanan.
2. Sebaiknya pengawasan harian tetap dilakukan secara konsisten, khususnya terhadap perilaku yang belum sepenuhnya baik, seperti penggunaan masker, sarung tangan, dan etika saat mengolah makanan. Poster sebaiknya didukung dengan pembinaan langsung.
3. Sebaiknya materi mengenai higiene dan sanitasi makanan diberikan secara berkala dan terstruktur, misalnya setiap 3 atau 6 bulan sekali. Karena sebagian besar penjamah makanan memiliki pendidikan menengah, materi pelatihan harus dirancang dengan metode sederhana dan mudah dipahami, seperti melalui gambar, demonstrasi, atau video pendek. Tujuannya agar pengetahuan mudah diserap dan diterapkan secara tepat dalam kegiatan sehari-hari.

4. Sebaiknya pengalaman kerja penjamah dimanfaatkan sebagai contoh positif, namun tetap perlu pelatihan berkala untuk mencegah kebiasaan yang salah.
5. Sebaiknya dilakukan evaluasi penerapan higiene dan sanitasi makanan perlu dilakukan secara rutin dan terjadwal, misalnya mingguan atau bulanan, baik melalui observasi langsung, kuis singkat, maupun diskusi kelompok. Evaluasi ini penting untuk mengukur efektivitas pelatihan dan memperbarui intervensi yang diperlukan guna memastikan konsistensi penerapan standar keamanan pangan.