

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian rumah penderita diare di wilayah kerja Puskesmas Raawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2024 mengenai hygiene sanitasi pengolahan makanan pada 6 prinsip, yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Menurut Depkes RI, 2011. Maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut

1. Diketahui gambaran pemilihan bahan makanan pada rumah penderita diare di wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan yaitu 12 responden tidak memenuhi syarat dan 23 responden memenuhi syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.
2. Diketahui gambaran penyimpanan bahan makanan pada rumah penderita diare di wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan yaitu 15 responden tidak memenuhi syarat dan 20 responden memenuhi syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.
3. Diketahui gambaran pengolahan makanan pada rumah penderita diare di wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan yaitu 19 responden tidak memenuhi syarat dan 16 responden memenuhi syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.

4. Diketahui gambaran penyimpanan makanan masak pada rumah penderita diare di wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan yaitu 12 responden tidak memenuhi syarat dan 23 responden memenuhi syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.
5. Diketahui gambaran pengangkutan makanan pada rumah penderita diare di wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan yaitu 16 responden tidak memenuhi syarat dan 19 responden tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.
6. Diketahui gambaran penyajian makanan pada rumah penderita diare di wilayah kerja Puskesmas Rawat Inap Tanjung Sari Natar Kabupaten Lampung Selatan yaitu 20 responden tidak memenuhi syarat dan 15 responden memenuhi syarat hygiene sanitasi pengolahan makanan.

## **B. Saran**

1. Bagi responden penderita diare agar lebih memperhatikan dan dapat menerapkan 6 prinsip hygiene sanitasi pengolahan makanan yaitu, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan, karena salah satu faktor penyebab diare adalah makanan yang terkontaminasi, baik itu dari hewan seperti lalat dan tikus ataupun dari tempat penyimpanan makanan yang tidak memenuhi syarat.
2. Bagi fasilitas pelayanan kesehatan setempat agar lebih menekankan untuk melakukan promosi kesehatan mengenai diare dan salah satu faktornya yaitu makanan dengan melakukan edukasi kepada masyarakat.