

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan 54 orang (100%) tentang keamanan pangan di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto adalah Baik. Beberapa penjamah yang memiliki pengetahuan dibawah rata-rata, yaitu pada bagian pengolah dan pramusaji.
2. Tingkat perilaku penjamah makanan 54 orang (100%) tentang keamanan pangan di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto adalah Baik. Beberapa penjamah yang memiliki perilaku dibawah rata-rata, yaitu pada bagian pengolah dan pramusaji.
3. Tingkat pengetahuan yang baik akan menciptakan perilaku yang baik oleh penjamah makanan di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto

#### **B. SARAN**

1. Untuk Rumah Sakit
  - a. Meningkatkan evaluasi SPO (Standar Prosedur Operasional) bagi para penjamah makanan mulai dari pengolahan bahan makanan hingga pendistribusian makanan kepada pasien.
  - b. Meningkatkan evaluasi perilaku tentang keamanan pangan (penggunaan APD yang sudah digunakan namun tidak benar, *personal hygiene* penjamah) bagi para penjamah makanan mulai dari pengolahan bahan makanan hingga pendistribusian makanan kepada pasien

- c. Mempersiapkan penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan tentang keamanan pangan (HACCP atau *Hazard Analysis Critical Control Point*, HSM atau *Higiene Sanitasi Makanan* dll)

## 2. Untuk penjamah makanan

Meningkatkan pengetahuan melalui pendidikan non formal (penyuluhan dan pelatihan) bagi para penjamah makanan tentang keamanan pangan dan mempertahankan perilaku yang baik agar mengurangi resiko terjadi kasus keracunan makanan atau kasus pencemaran makanan yang berasal dari penjamah makanan di lingkungan instalasi