#### **BAB V**

## KESIMPULAN DAN SARAN

## A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan sebagai berikut :

- Tingkat pengetahuan personal hygiene juru masak di Rumah Sakit
   Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19
   termasuk dalam kategori baik sebesar 94,8%.
- 2. Perilaku *personal hygiene* juru masak di Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta pada masa Pandemi COVID-19 termasuk dalam kategori baik sebesar 84,6%.

#### B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, dapat disarankan:

## 1. Bagi Sasaran

Diharapkan juru masak dapat mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan mengenai *personal hygiene* dengan mengikuti pelatihan ataupun penyuluhan dalam memproduksi makanan yang aman dan baik di kondisi pandemi COVID-19 ini sehingga tercipta makanan dengan kualitas makanan bermutu untuk pasien dan menghindari hal hal yang tidak diinginkan kedepannya seperti terjadi kontaminasi makanan yang disebabkan oleh juru masak.

2. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta

Meningkatkan pengawasan dan pembinaan terhadap perilaku

personal hygiene juru masak. Hal itu bisa dilakukan setiap saat

sedang melakukan pengolahan makanan dengan pengawasan ahli gizi. Sehingga diharapkan apabila ada juru masak yang tidak bekerja sesuai dengan SPO bisa diberi himbauan langsung dengan baik.

## 3. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan untuk bahan referensi tambahan atau kepustakaan penunjang penelitian yang akan dilakukan mendatang.

# 4. Bagi Peneliti Lain

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan menjadi referensi khususnya para peneliti yang akan melakukan penelitian di bidang gizi.

## 5. Bagi Peneliti

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan untuk penilaian terhadap peneliti terkait pemahaman ilmu-ilmu yang di dapat selama pembelajaran khususnya pada penyelenggaraan makanan institusi.