BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Ada peningkatan pengetahuan setelah penyuluhan dari 30% responden menjadi 50% responden yang memiliki katagori baik.
2. Adanya peningkatan perilaku setelah penyuluhan dari 0% menjadi 60% responden yang memiliki katagori baik.
3. Ada pengaruh bermakna setelah penyuluhan higiene terhadap pengetahuan .
4. Ada pengaruh bermakna setelah penyuluhan higiene terhadap perilaku higiene.

B. Saran

1. Bagi RSUD Lamandau
   a) Sebaiknya pengelola selalu memberikan pengetahuan secara berkala kepada tenaga penjamah makanan tentang higiene dikarenakan masih ada 50% tenaga penjamah yang memiliki pengetahuan cukup dan kurang
   b) Sebaiknya pengelola selalu memberikan pengawasan terhadap tenaga penjamah tentang perilaku higiene dalam penyelenggaraan makan dikarenakan masih ada 40% tenaga penjamah yang memiliki perilaku cukup.
   c) Materi penyuluhan dalam penelitian ini dapat digunakan sebagai alternatif meningkatkan pengetahuan dan perilaku bagi penjamah makanan di RSUD Lamandau

d) Sebaiknya mengikut sertakan tenaga penjamah makanan mengikuti pelatihan higiene dan sanitasi penjamah makanan, serta melakukan pemeriksaan kesehatan rutin 1 tahun 2 kali sesuai peraturan Depkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/2011 tentang Higiene Sanitasi Makanan untuk Jasa Boga

e) Bagi penjamah makanan perlu selalu memperhatihan higiene dalam penyelenggaraan makanan serta bekerja sesuai *Standart Operasional Prosedur* (SOP)

2. Bagi Peneliti Lain

   Penelitian sebaiknya dikembangkan dengan metode penyuluhan menggunakan media poster yang dihubungkan dengan pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan