

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat pengetahuan tentang hygiene dari penjamah makanan di Instalasi gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo, semuanya (100%) berkategori baik.
2. Tingkat kepatuhan terhadap penerapan hygiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo sebagian besar (90%) kepatuhan baik.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, dapat disarankan sebagai berikut:

1. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan dapat mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan dengan mengikuti kegiatan pelatihan dan penyuluhan ataupun seminar secara berkala minimal setahun sekali untuk menunjang peningkatan kesadaran sehingga dapat meningkatkan kepatuhan hygiene penjamah makanan agar tidak terjadi kasus pencemaran makanan yang berasal dari penjamah makanan.

2. Bagi Rumah Sakit

Meningkatkan pengawasan dan pembinaan terhadap penerapan kepatuhan hygiene dari penjamah makanan terkait penggunaan masker yang tidak selalu dipakai pada saat pengolahan dan

penggunaan sarung tangan jika diperlukan dalam proses pengolahan makanan. Hal tersebut dapat dilakukan pada setiap kali kegiatan pengolahan makanan dengan pengawasan dan himbauan dari ahli gizi bagian produksi sehingga diharapkan terjadi peningkatan kepatuhan terhadap penerapan hygiene dari penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo.