

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan :

1. Peningkatan skor pengetahuan penjamah makanan setelah penyuluhan keamanan terkait Skor Keamanan Pangan (SKP) di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sebesar 20.
2. Skor Keamanan Pangan (SKP) lauk hewani ayam rendang dan ayam gulai sebelum penyuluhan 94,1% tergolong keamanan pangan sedang dan sesudah penyuluhan 99,3% (Kriteria Keamanan Pangan Baik). Selisih skor sebesar 5,2%
3. Terdapat pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan penjamah makanan di katering asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta ($P=0,018$)
4. Terdapat pengaruh Penyuluhan terhadap Skor Keamanan Pangan (SKP) pada makanan ayam rendang dan ayam gulai di asrama Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

B. Saran

1. Bagi pengelola katering
 - a. Pengelola katering sebaiknya menyediakan tempat sampah rapat dan tertutup didalam dapur.
 - b. Pengelola katering sebaiknya melakukan pendampingan secara rutin kepada tenaga penjamah makanan agar tetap bekerja mengenakan APD terutama alas kaki selama berada didalam area pengolahan

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

makanan dan mencuci tangan dengan sabun setelah keluar dari kamar mandi.

2. Bagi institusi (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)

- a. Institusi perlu mengikutsertakan penjamah makanan pada kegiatan terkait pelatihan higiene sanitasi makanan minimal 1 kali setahun.
- b. Institusi perlu meningkatkan pengawasan terhadap keamanan pangan langsung ke asrama.

3. Bagi pembaca

Pembaca dapat menggunakan penelitian ini sebagai tambahan referensi dan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai keamanan pangan pada menu makanan yang lain khususnya dalam komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dan Higiene Personal (HGP)