

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan :

1. Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi keamanan pangan pada penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi dalam kategori Baik
2. Tingkat sikap penjamah makanan tentang higiene sanitasi keamanan pangan pada penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi adalah kategori Baik
3. Skor keamanan pangan pada lauk (olahan hewani) di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Bethesda Lempuyangwangi termasuk kategori Keamanan Pangan Rawan tetapi Masih Aman Dikonsumsi

#### **B. SARAN**

1. Untuk mempertahankan dan meningkatkan pengetahuan dan sikap, perlu adanya penyuluhan atau pelatihan rutin untuk para penjamah makanan.
2. Meskipun keamanan pangan termasuk kategori rawan tetapi masih aman dikonsumsi, namun perlu adanya perbaikan fasilitas seperti disediakanya sabun didalam kamar mandi yang bertujuan agar penjamah dapat mencuci tangannya langsung dengan sabun sehabis dari kamar mandi.

3. Penelitian selanjutnya sebaiknya mencari skor keamanan pangan lauk nabati juga, selain itu juga perlu adanya penelitian mengenai skor angka kuman.