

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengetahuan penjamah makanan pada petugas penjamah makanan pada umumnya tinggi yaitu skor rata-ratanya adalah 8 (88,88%).
2. Praktik Menjamah makanan pada umumnya baik, yaitu nilainya rata-rata 9,83 (81,91%).
3. Keadaan hygiene makanan atau umur simpan makanan nasi, sayur dan lauk hasil olahan adalah tidak rusak dalam jam, nilai rata-ratanya adalah 12,66 atau  $> 10$ .
4. Tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan praktik menjamah makanan. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisa data bahwa nilai signifikannya adalah 0,130 lebih besar dari 0,05.
5. Ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan keadaan hygiene makanan. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan adalah 0,003 ( $\leq 0,05$ ) untuk nasi, 0,013 untuk sayur dan 0,001 untuk lauk.

## **B. Saran**

Dari kesimpulan yang diuraikan diatas maka dapat disarankan :

### **1. Bagi Panti Sosial Tresna werdha Yogyakarta**

Diharapkan agar Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta melakukan pembinaan dan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan kepada penjamah makanan, sehingga pengetahuan penjamah makanan dapat ditingkatkan dan praktiknya bisa baik dan benar. Disamping itu juga pihak panti agar mengikutkan petugas penjamahnya dalam pembinaan dan penyuluhan dari instansi terkait atau petugas yang berwenang (Dinas Kesehatan).

### **2. Bagi Peneliti Lain**

Agar meneruskan Penelitian ini, yaitu untuk mengetahui apakah ada peningkatan mengenai praktik yang dilakukan oleh penjamah makanan dengan upaya-upaya yang telah dilakukan oleh pengelola panti untuk tahun yang akan datang.