

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian diatas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik penjamah makanan 61,1% berjenis kelamin perempuan, 77,8% umur penjamah makanan kurang dari 30 tahun, latar belakang pendidikan terakhir 100% yaitu SMA/SMK, 66,7% telah bekerja selama lebih dari 5 tahun dan 100% penjamah makanan belum pernah mengikuti pelatihan.
2. Sejumlah 100% penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten berpengetahuan baik tentang penerapan hygiene sanitasi makanan. Rata – rata nilai yang diperoleh yaitu 97,2%.
3. Sejumlah 100% penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten menunjukkan sikap yang baik tentang penerapan hygiene sanitasi makanan. Rata – rata nilai yang diperoleh yaitu 87,98%
4. Penerapan hygiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras sesuai prinsip hygiene sanitasi makanan yang diatur dalam Permenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga.

## B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang dapat disampaikan antara lain:

1. Bagi Rumah Sakit, saran yang dapat disampaikan yaitu melakukan pembinaan kepada penjamah makanan terkait *foodborne disease*, prinsip hygiene sanitasi makanan dan persyaratan penjamah makanan yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan agar tercipta pula sikap yang lebih baik.
2. Bagi Institusi Pendidikan, dapat dijadikan sebagai tambahan pustaka untuk perpustakaan tentang penelitian yang dilakukan yaitu “Kajian Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagas Waras”
3. Bagi Peneliti Lain, disarankan untuk dilanjutkan/ditambahkan pernyataan pada kuesioner tentang meludah di tempat pencucian, penggunaan pisau dan mencuci tangan serta meninjau pula perilaku hygiene sanitasi makanan dengan memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai bahan kajian atau referensi dalam penelitian selanjutnya dan melakukan talaah pustaka.
4. Bagi Diri Sendiri, disarankan untuk memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai bahan mengembangkan keilmuan tentang hygiene sanitasi makanan.