

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pengetahuan penjamah makanan pada warung makan di Padukuhan Tambakbayan didapatkan skor paling banyak yaitu 8 sebanyak 11 responden (33,3%). Nilai rata-rata tingkat pengetahuan yaitu 7 dengan nilai tertinggi yaitu 9 dan nilai terendah yaitu 5.
2. Praktik penjamah makanan terhadap kebiasaan cuci tangan pakai sabun yang dilakukan sehari-hari didapatkan skor paling banyak yaitu 4 sebanyak 15 responden (45,4%). Nilai rata-rata praktik cuci tangan pakai sabun yaitu 4,7 dengan nilai tertinggi yaitu 8 dan nilai terendah yaitu 3.
3. Ketersediaan fasilitas untuk cuci tangan pakai sabun didapatkan skor paling banyak yaitu 3 sebanyak 11 warung makan (33,3%). Nilai rata-rata ketersediaan fasilitas cuci tangan yaitu 2 dengan nilai tertinggi yaitu 3 dan nilai terendah yaitu 2.

#### **B. Saran**

1. Kepada penjamah makanan
  - a. Selalu memantau kebersihan warung dan sekeliling lingkungan warung.

- b. Lebih memperhatikan pentingnya cuci tangan pakai sabun untuk diri sendiri dan konsumen.
  - c. Lebih memperhatikan kebersihan lap kain. Melakukan pencucian lap kain, melakukan penggantian lap kain ketika lap sudah terlihat kotor atau tidak layak.
  - d. Mengganti alat pengering menggunakan *tissue* sekali pakai guna memutus tali penularan Covid-19
  - e. Tetap melakukan protokol kesehatan guna memutus tali penularan virus covid-19.
2. Kepada peneliti lain agar melanjutkan penelitian dengan menggunakan faktor-faktor lain yang lebih detail terkait dengan kebiasaan cuci tangan pakai sabun supaya penjamah makanan lebih mudah memahami dan melaksanakan cuci tangan pakai sabun yang lebih baik dan benar.