

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Rata-rata nilai pengetahuan penjamah makanan sebelum dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet yaitu 72,33 tergolong tingkat pengetahuan cukup.
2. Rata-rata nilai pengetahuan penjamah makanan sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet yaitu 84,67 tergolong tingkat pengetahuan baik.
3. Rata-rata nilai sikap penjamah makanan sebelum dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet yaitu 55,93 (75%) tergolong sikap baik.
4. Rata-rata nilai sikap penjamah makanan sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet yaitu 65,13 (87%) tergolong sikap baik.
5. Rata-rata nilai praktik keamanan pangan berdasarkan SKP sebelum dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet yaitu 69,38% tergolong rawan, tetapi aman dikonsumsi.
6. Rata-rata nilai praktik keamanan pangan berdasarkan SKP sesudah dilakukan edukasi gizi dengan media leaflet yaitu 75,63% tergolong rawan, tetapi aman dikonsumsi.
7. Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (p value = 0,000).

8. Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap sikap keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (p value = 0,001).
9. Ada pengaruh edukasi gizi dengan media leaflet terhadap praktik keamanan pangan penjamah makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta (p value = 0,011).

B. Saran

1. Bagi Sasaran
 - a. Pada proses pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, sebaiknya bahan makanan disimpan pada tempat yang bersih dan tertutup agar terbebas dari serangga dan debu serta disimpan pada suhu yang sesuai agar bahan makanan yang disimpan selalu dalam keadaan segar.
 - b. Pada proses pengolahan bahan makanan, sebaiknya penjamah makanan lebih disiplin dalam penggunaan alat pelindung diri (APD) terutama penggunaan celemek, masker dan penutup kepala, mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah memasak serta sesudah dari WC dan membiasakan diri untuk rutin memotong dan membersihkan kuku.
 - c. Pada proses distribusi makanan, sebaiknya penjamah makanan menggunakan nampan/ baki pada saat membagikan makanan kepada konsumen.

2. Bagi Institusi Penyelenggara Makanan
 - a. Perlu adanya program edukasi gizi tentang keamanan pangan untuk penjamah makanan yang dilakukan secara rutin.
 - b. Perlu ditingkatkan aturan-aturan penjualan makanan di kantin yang lebih baik sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan tentang kantin sehat.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya
 - a. Hasil penelitian ini bisa digunakan sebagai bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian dan sebagai bahan pertimbangan untuk lebih memperdalam penelitian selanjutnya dengan menambahkan variabel perilaku penjamah makanan.
 - b. Pada peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian mengenai *personal hygiene* penjamah makanan, karena berdasarkan hasil penelitian kesadaran penjamah makanan tentang pentingnya cuci tangan menggunakan sabun masih sangat kurang.