BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil dan pembahasan dalam penelitian ini, maka sapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengetahuan Kayawan

   Sebagian besar karyawan memiliki pengetahuan yang baik tentang prinsip hygiene sanitasi pangan, dengan 87% responden berada pada kategori pengetahuan baik. Namun, masih ditemukan kekurangan pemahaman pada beberapa aspek dasar, seperti pengertian sanitasi dan konsep kebersihan makanan, yang terlihat dari persentase jawaban salah pada pertanyaan-pertanyaan tertentu dan beberapa aspek tertentu seperti larangan menggunakan perhiasan dan berinteraksi saat mengolah makanan masih kurang dipahami secara optimal.

2. Sikap

   Seluruh karyawan menunjukkan sikap yang sangat positif terhadap penerapan hygiene sanitasi pangan, dimana 100% responden berada pada kategori sikap baik. Walaupun sikap responden secara umum baik dan mendukung penerapan hygiene sanitasi pangan, masih terdapat kekurangan pada aspek-aspek spesifik seperti larangan penggunaan perhiasan, kebiasaan saat mengolah makanan, dan pemahaman detail prosedur hygiene sanitasi pangan.

3. Perilaku

   Meskipun pengetahuan dan sikap karyawan sudah baik, perilaku nyata dalam menerapkan hygiene sanitasi pangan masih perlu ditingkatkan. Hanya 63% responden yang menunjukkan perilaku baik, sementara sisanya masih berada pada kategori cukup dan kurang. Beberapa aspek perilaku yang masih sering salah diterapkan meliputi kebersihan wadah, penggunaan peralatan *food grade*, serta prosedur penyajian dan pengemasan makanan yang benar.

B. Saran

1. Bagi karyawan warung makan meningkatkan pemahaman tentang prinsip hygiene sanitasi pangan melalui pelatihan dan sosialisasi secara rutin serta menjaga kebersihan pribadi dan lingkungan kerja, serta disiplin dalam menerapkan prosedur hygiene.
2. Bagi pihak pengelola pasar membangun kesadaran bersama melalui kampanye kebersihan dan hygiene, serta memberikan insentif bagi pedagang yang mematuhi standar hygiene. Serta berkolaborasi dengan pihak puskesmas setempat untuk melakukan pengawasan rutin dan pelatihan kepada pedagang mengenai standar hygiene sanitasi pangan
3. Bagi pihak puskesmas setempat, lakukan penyuluhan secara berkala kepada penjamah makanan atau pemilik warung tentang pentingnya hygiene sanitasi pangan, risiko kesehatan akibat pencemaran makanan, dan cara pencegahannya serta jalin kerja sama dengan pengelola pasar

untuk mendukung pelaksanaan program kesehatan lingkungan, termasuk inspeksi rutin dan tindak lanjut terhadap temuan di lapangan.

4. Bagi peneliti lain, lakukan studi intervensi untuk menilai efektivitas pelatihan, penyuluhan, atau program peningkatan fasilitas sanitasi dalam meningkatkan perilaku hygiene sanitasi pangan pada penjamah makanan.