

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) di SPPG Nogotirto II memperoleh skor sebesar 92,4 kondisi higiene sanitasi secara umum telah memenuhi syarat sebagai Jasa Boga Golongan B sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024. Meskipun demikian, masih terdapat ketidaksesuaian pada komponen bangunan dan fasilitas, kualitas air, area pencucian, kondisi dinding, serta dokumentasi dan rekaman.
2. Dari data hasil uji laboratorium, faktor biologi merupakan risiko kontaminasi yang paling dominan di SPPG Nogotirto II, ditunjukkan oleh ditemukannya bakteri patogen (*E. coli*, *Salmonella*, dan *Bacillus cereus*) pada sampel makanan, peralatan makan, serta adanya Total *Coliform* pada air higiene sanitasi yang berpotensi menimbulkan keracunan pangan.
3. Tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan di SPPG Nogotirto II terhadap standar *personal hygiene* selama proses pengolahan makanan secara umum tergolong baik. Sebagian besar responden memiliki pengetahuan baik (74%) meskipun masih terdapat beberapa kesalahan pada aspek konsep dasar dan prosedur teknis. Sikap responden juga didominasi kategori baik (95%) yang menunjukkan adanya kecenderungan positif dalam mendukung

penerapan *personal hygiene*, meskipun masih terdapat ketidakkonsistenan pada beberapa pernyataan. Sementara itu, hasil observasi menunjukkan bahwa seluruh responden telah menerapkan perilaku *personal hygiene* dengan positif (100%), meskipun pada praktiknya masih ditemukan beberapa kebiasaan yang belum sepenuhnya konsisten.

4. Hasil IKL terkait *personal hygiene* menunjukkan bahwa penerapan *personal hygiene* sudah baik dari sisi kondisi penjamah, penggunaan APD, dan praktik kerja. Namun, masih terdapat ketidaksesuaian pada fasilitas dan administrasi seperti keterbatasan toilet, sarana cuci tangan yang belum lengkap, dan belum terlaksananya pemeriksaan kesehatan berkala. Sehingga, dukungan fasilitas dan pengelolaan perlu ditingkatkan agar sesuai Permenkes Nomor 17 Tahun 2024.

B. Saran

1. Bagi penjamah makanan, diharapkan dapat meningkatkan konsistensi dalam menerapkan *personal hygiene* selama proses pengolahan makanan, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri secara lengkap. Selain itu, perlu menghindari kebiasaan yang berpotensi menyebabkan kontaminasi seperti menggunakan perhiasan, mengeringkan tangan dengan pakaian kerja, serta berbicara di area pengolahan makanan, serta lebih memperhatikan kebersihan tangan dan kondisi kesehatan saat bekerja.

2. Bagi pengelola SPPG, diharapkan dapat melengkapi dan menyesuaikan fasilitas sanitasi seperti jumlah toilet, kamar mandi sesuai standar Permenkes Nomor 17 Tahun 2024, serta menyediakan sarana cuci tangan yang lengkap. Selain itu, perlu dilakukan pemeriksaan dan pemantauan sampel secara rutin, sebagai upaya pengendalian kualitas higiene sanitasi. Pengelola juga diharapkan meningkatkan pengawasan internal secara berkala agar potensi kontaminasi dapat dicegah lebih dini.
3. Bagi Puskesmas, diharapkan dapat melakukan pembinaan dan pengawasan secara rutin terhadap penerapan higiene sanitasi di SPPG, serta memberikan edukasi dan pelatihan terkait *personal hygiene* dan keamanan pangan. Selain itu, Puskesmas juga diharapkan dapat mendukung pelaksanaan pemeriksaan kesehatan berkala bagi penjamah makanan sebagai upaya pencegahan penyakit.
4. Bagi peneliti lain, disarankan untuk memperdalam cakupan studi. Selain itu, perlu dilakukan perluasan variabel penelitian agar dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh dan mendalam mengenai bagaimana implementasi higiene sanitasi diterapkan di SPPG.