

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan, maka penelitian ini menghasilkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Ada pengaruh pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” di SPPG Kabupaten Sleman dengan nilai *sig. (2-tailed)* yaitu 0,000 ($p < 0,05$).
2. Ada pengaruh sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” di SPPG Kabupaten Sleman dengan nilai *sig. (2-tailed)* yaitu 0,047 ($p < 0,05$).
3. Ada pengaruh praktik penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” di SPPG Kabupaten Sleman dengan nilai *sig. (2-tailed)* yaitu 0,000 ($p < 0,05$).
4. Ada pengaruh media “Busahini” dibanding metode ceramah dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPGG Kabupaten Sleman dibuktikan dengan Uji *Mann-Whitney* dengan nilai *sig. (2-tailed)* $< 0,05$ yang berarti ada pengaruh media “Busahini”. Hal ini diperkuat dengan uji *Wilcoxon* dengan nilai *sig. (2-tailed)* yaitu 0,000 ($p < 0,05$) untuk pengetahuan, nilai *sig. (2-tailed)* yaitu 0,047 ($p < 0,05$) untuk sikap, dan dengan nilai *sig. (2-tailed)* yaitu 0,000 ($p < 0,05$) untuk praktik.

B. Saran

1. Bagi SPPG

Kepala SPPG dan staff diharapkan untuk memantau aktivitas yang tidak sesuai dengan higiene sanitasi baik dari proses penerimaan bahan mentah sampai penyajian kepada konsumen untuk menghindari keracunan. Selain itu, SPPG diharapkan dapat memfasilitasi penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan secara berkala yang bertujuan meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik higiene sanitasi. Langkah ini penting untuk menjaga keberlanjutan pengetahuan, sikap, dan praktik yang baik di kalangan penjamah makanan atau penjamah makanan SPPG.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan atau penjamah makanan SPPG diharapkan menerapkan prinsip-prinsip higiene sanitasi yang baik selama proses produksi makanan. Hal ini meliputi pemilihan bahan baku, penyimpanan bahan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan matang, dan penyajian makanan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan media “Busahini” dengan inovasi yang lebih lengkap, seperti penambahan video dan praktik simulasi higiene sanitasi pangan, untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan. Selain itu, penelitian dapat dilakukan pada berbagai tempat seperti jasa

boga, katering, restoran, maupun usaha makanan skala rumah tangga,
untuk melihat penerapan media pada populasi yang lebih luas