

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Karakteristik Penjamah Makanan dan Penerapan Personal Hygiene di RSUD dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik penjamah makanan di RSUD dr. Tjitrowardojo didominasi oleh kelompok usia dewasa akhir (36–45 tahun) sebanyak 13 orang (48,1%). Berdasarkan jenis kelamin, sebagian besar responden adalah perempuan sebanyak 19 orang (70,4%). Tingkat pendidikan terakhir didominasi oleh lulusan SMA/ sederajat (pendidikan menengah) sebanyak 20 orang (74,1%). Berdasarkan lama bekerja, sebagian besar responden telah bekerja lebih dari 10 tahun sebanyak 20 orang (74,1%).
2. Penerapan personal hygiene oleh penjamah makanan di RSUD dr. Tjitrowardojo secara umum masih tergolong kurang baik. Berdasarkan hasil Penerapan personal hygiene secara umum masih tergolong kurang baik dengan rata-rata skor sebesar 77,85%, sehingga belum memenuhi kategori baik (Tidak Menerapkan). Ketidakpatuhan terutama ditemukan pada penggunaan alat pelindung diri (APD), penggunaan sarung tangan atau alat penjepit makanan, penggunaan perhiasan, dan pemeliharaan kebersihan kuku, meskipun sebagian besar aspek lainnya telah diterapkan dengan baik.
3. RSUD dr. Tjitrowardojo telah memiliki dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) personal hygiene bagi penjamah makanan.

SOP tersebut merupakan dokumen resmi yang tersedia di Instalasi Gizi dan telah terpajang dalam bentuk poster di ruang pengolahan makanan. Namun demikian, implementasi SOP belum sepenuhnya optimal karena masih ditemukan ketidaksesuaian dalam penggunaan APD, penggunaan sarung tangan, serta kepatuhan terhadap larangan penggunaan perhiasan saat bekerja. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan dan evaluasi secara berkala agar seluruh ketentuan SOP dapat diterapkan secara konsisten.

B. Saran

1. Bagi RSUD dr. Tjitrowardojo

Pihak rumah sakit, khususnya Instalasi Gizi, diharapkan dapat meningkatkan pengawasan terhadap penerapan personal hygiene penjamah makanan melalui monitoring dan evaluasi secara berkala. Selain itu, perlu dilakukan penyegaran atau pelatihan rutin mengenai higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan guna meningkatkan kepatuhan penjamah makanan terhadap standar yang berlaku.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan diharapkan dapat meningkatkan kepatuhan dalam menerapkan personal hygiene, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri (APD) secara lengkap, penggunaan sarung tangan atau alat bantu saat menangani makanan, tidak menggunakan perhiasan saat bekerja, serta menjaga kebersihan dan kerapian kuku. Kepatuhan terhadap personal

hygiene sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan dan menjaga keamanan pangan bagi pasien.

3. Bagi Instalasi Gizi

Instalasi Gizi diharapkan dapat memastikan ketersediaan sarana dan prasarana pendukung personal hygiene, seperti masker, celemek, penutup kepala, sarung tangan sekali pakai, serta fasilitas cuci tangan yang memadai. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi kepatuhan terhadap SOP personal hygiene secara berkala untuk meningkatkan kualitas pelayanan penyelenggaraan makanan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian yang lebih mendalam dengan menambahkan variabel lain yang berhubungan dengan personal hygiene, seperti tingkat pengetahuan, sikap, motivasi, pelatihan hygiene sanitasi, ketersediaan fasilitas, dan pengawasan manajemen. Selain itu, penelitian dapat dikembangkan dengan melakukan pemeriksaan mikrobiologis pada tangan penjamah makanan atau makanan yang dihasilkan untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai keamanan pangan di rumah sakit.