

## **BAB VI**

### **SIMPULAN**

#### **A. SIMPULAN**

Kesimpulan dan saran dari hasil penelitian tentang hubungan pengetahuan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng Tahun 2022 adalah sebagai berikut :

1. Tingkat pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan dengan kategori Kurang sebanyak 6 responden (35,3 %) dan yang termasuk dalam kategori Cukup sebanyak 1 responden (5,9 %) sedangkan katagori Baik sebanyak 10 responden ( 58,8 % ).
2. Tindakan *personal hygiene* penjamah makanan dengan kategori Cukup sebanyak 4 responden (23,5 %) dan yang termasuk dalam kategori Baik sebanyak 13 responden ( 76,5 % ).
3. Ada hubungan antara pengetahuan dengan tindakan *personal hygiene* penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng

#### **B. SARAN**

##### **1. Bagi penjamah makanan**

Bagi penjamah makanan diharapkan menerapkan *personal hygiene* dalam pengolahan makanan, khususnya pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* sudah baik dan lebih ditingkatkan lagi dengan

- a. Untuk menambah pengetahuan tentang *personal hygiene* penjamah makanan diperlukan penyuluhan tentang *personal hygiene* penjamah makanan
- b. Mengikuti SPO ( Standar Operasional dan Prosedur ) yang berlaku dalam proses pengolahan dan penyajian makanansehingga segala tindakan dalam menjamah makanan tidak enibulkan kontainasi terhadap makanan yang akan disajikan

##### **2. Bagi pihak rumah sakit**

Bagi pihak rumah sakit diharapkan lebih meningkatkan tentang *personal hygiene* dengan :

- a. Secara Berkala diadakan pemeriksaan personal Hygiene penjamah makanan dan memberikan penyuluhan tentang pentingnya menjaga personal hygiene penjamah makanan untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi makanan oleh

tindakan dari penjamah makanan

- b. Perlu adanya pengawasan terhadap tindakan penjamah makanan agar pelaksanaan SOP dengan benar.
- c. Penyediaan sarana prasarana perlengkapan pelindung diri seperti masker, dan alas kaki yang tidak licin saat berada di ruangan pengolahan makanan.