

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Rumah Makan Kawasan

Wisata Sangeh dapat disimpulkan beberapa hal yaitu sebagai berikut:

1. Karakteristik sampel berdasarkan umur paling banyak pada kategori umur 31 – 40 tahun sebanyak 5 orang (33%), sampel pengamatan berdasarkan jenis kelamin paling banyak terdapat dengan jenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 14 orang (93%), sampel pengamatan berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak terdapat pada kategori pendidikan menengah (SMA/ sederajat) sebanyak 12 orang (80%), dan sampel pengamatan berdasarkan lama bekerja paling banyak selama >15 tahun sebanyak 6 orang (40%).
2. Tingkat pengetahuan tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi paling banyak yaitu pada kategori baik sebanyak 14 orang (93.33%), dan pada kategori cukup sebanyak 1 orang (6.67%).
3. Sikap tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi didapati hasil bahwa sebanyak 15 orang (100%) sampel memiliki sikap/respon yang positif terhadap higiene sanitasi.
4. Hasil observasi mengenai perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi didapati hasil bahwa paling banyak perilaku sampel pada kategori kurang sebanyak 9 orang (60%), dan pada kategori cukup sebanyak 6 orang (40%).

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan kepada pemilik rumah makan yaitu agar dapat memberikan penyuluhan atau pelatihan khusus untuk tenaga pengolah makanan terkait higiene sanitasi dalam pengolahan makanan agar dapat mempertahankan serta meningkatkan pengetahuan dan sikap pengolah makanan terhadap higiene sanitasi, dan dapat meningkatkan perilaku tenaga pengolah makanan terhadap higiene sanitasi, karena didapati hasil tingkat perilaku yang masih kurang sebanyak 9 orang (60%). Terkait dengan praktik tenaga pengolah makanan saat melakukan proses pengolahan makanan agar lebih memperhatikan penggunaan APD lengkap seperti masker, penutup kepala, celemek, sarung tangan dan sepatu anti licin untuk mencegah adanya kontaminasi pada makanan. Sebaiknya setiap pemilik rumah makan seharusnya melakukan pengawasan dan memaksimalkan kembali mengenai penerapan higiene sanitasi pada setiap kegiatan dan kepada seluruh pekerjanya. Adapun cara yang dapat dilakukan untuk merubah perilaku tenaga pengolah makanan agar menjadi baik yaitu dengan cara meminta bantuan kepada dinas terkait agar lebih megaskan kembali kepada pemilik warung mengenai penerapan hygiene sanitasi yang sesuai dengan standar. Apabila tidak menerapkan hygiene sanitasi akan diberikan sanksi agar pemilik rumah makan lebih jera dan semakin perduli dengan pentingnya penerapan hygiene sanitasi.