

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada penjamah makanan di Restoran Kota Mataram, dapat kesimpulan bahwa:

1. Penyuluhan higiene sanitasi, diperoleh hasil tingkat penyuluhan higiene sanitasi pada penjamah makanan di Restoran bahwa dari 30 responden yang telah dilakukan yang sesuai sebanyak 18 (60%) penjamah, sedangkan tingkat penyuluhan yang tidak sesuai sebanyak 12 (40%) penjamah.
2. Pengetahuan personal higiene penjamah makanan pada penjamah makanan di Restoran yaitu tingkat pengetahuan yang memenuhi syarat sebanyak 20 (66,7%) penjamah, sedangkan tingkat pengetahuan yang tidak sesuai sebanyak 10 (33,3%) penjamah.
3. Hasil uji korelasi yang diperoleh adalah 0.001. Nilai p-value yang kurang dari atau sama dengan tingkat signifikansi yang ditetapkan (0.05) menunjukkan bahwa korelasi yang ditemukan secara statistik signifikan, berarti ada hubungan penyuluhan higiene sanitasi dengan pengetahuan personal higiene sanitasi pada penjamah makanan pada di restoran Kota Mataram

B. Saran

1. Bagi Pemerintah disarankan untuk selalu melakukan pengawasan sesuai dengan kebijakan dan regulasi yang ada sehingga penjamah makanan pada restoran di Kota Mataram dapat melakukan personal higiene sesuai dengan standar.

2. Bagi Pengelola Restoran dan penjamah makanan agar dapat menjaga kebersihan restoran, sehingga lingkungan yang bersih, peralatan yang digunakan terpelihara kebersihan, Karyawan bekerja menjaga kebersihan diri sendiri, menggunakan pakaian kerja saat bekerja sehingga konsumen terlindung kontaminasi.
3. Bagi Dinas Kesehatan terkait disarankan agar petugas kesehatan melakukan penyuluhan mengenai higiene sanitasi makanan secara kerkelanjutan.
4. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan penelitian ini agar di kembangkan khususnya dalam higiene sanitasi makanan.