

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan Gambaran Pengetahuan Hygiene Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Rumah Makan Abiansemal, dapat disimpulkan bahwa, karakteristik subjek pengamatan menurut umur paling banyak yaitu pada golongan umur 21-30 tahun (40%), seluruh subjek pengamatan berjenis kelamin perempuan (100%), tingkat pendidikan subjek pengamatan terbanyak adalah pada golongan pendidikan menengah (67%), dan lama bekerja paling banyak yaitu selama 7-12 bulan (53%).

Penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) oleh subjek pengamatan, yaitu sebanyak 9 orang (60%) tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) berupa masker, sebanyak 15 orang (100%) tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) berupa handscoon/sarung tangan dan penutup kepala, dan sebanyak 11 orang (73%) tidak menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) berupa celemek/apron.

Pengetahuan hygiene sanitasi pengolah makanan terbanyak yaitu pada kategori baik yaitu 67%, kategori cukup yaitu 27%, dan kategori kurang yaitu sebanyak 7%. Pengetahuan hygiene sanitasi pengolah makanan pada kategori baik terbanyak terdapat pada rumah makan Betutu Latu yaitu sebanyak 7 orang (87,5%) dan pada rumah makan Babi Guling Sukawati didapati tingkat pengetahuan Kurang yaitu sebanyak 1 orang (33,3%).

B. Saran

Adapun saran bagi para pengolah makanan dirumah makan yang dilakukan pengamatan adalah, para pegawai khususnya mereka yang bekerja dibidang makanan haruslah diberikan materi dan pelatihan mengenai hygiene personal dan sanitasi tempat bekerja, khususnya pada rumah makan Babi Guling Sukawati agar dapat menerapkan hygiene sanitasi dan mendapatkan pelatihan serta pengawasan kembali mengenai hygiene sanitasi tersebut, karena didapati hasil tingkat pengetahuan yang masih dalam kategori kurang yaitu sebanyak 1 (satu) orang (33,3%). Hal ini bertujuan agar para pegawai dapat mengetahui dan memahami hygiene sanitasi itu sendiri dan juga menerapkannya pada saat melakukan pekerjaannya. Selain itu, setiap rumah makan haruslah melakukan pengawasan dan memaksimalkan kembali penerapan hygiene sanitasi pada setiap kegiatannya dan juga kepada para pekerjanya.