

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kurang dari separoh 16 responden penjamah makanan (53,3%) memiliki pengetahuan yang rendah terhadap *hygiene* sanitasi makanan.
2. Kurang dari separoh 23 responden penjamah makanan (76,7%), memiliki sikap yang negatif terhadap *hygiene* sanitasi makanan.
3. Kurang dari separoh 6 responden penjamah makanan (20,0%) memiliki perilaku yang kurang baik terhadap *hygiene* sanitasi makanan.
4. Ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada warung makan di serangan Denpasar Selatan.
5. Ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi makanan pada warung makan di serangan Denpasar Selatan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas adapun saran yang dibagikan sebagai berikut :

1. Kepada Dinas Kesehatan

Kepada Dinas Kesehatan Kota Denpasar agar dapat melakukan promosi kesehatan pada penjamah makanan di warung makan kecamatan Denpasar Selatan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan tentang *hygiene personal* dan sanitasi. Pada tahun 2020 Dinkes Provinsi Bali ada upaya

melakukan tingkatan pengawasan makanan di Bali untuk kualitas makanan, higienis, kebersihan, serta kesehatan makanan yang dimakan sangat menentukan untuk kesehatan kita semua agar dilaksanakan kembali setiap tahunnya. Setelah pelaksanaan promosi kesehatan pada warung makan dapat ditempelkan bukti seperti sticker bahwa sudah dilakukannya promosi kesehatan tentang *hygiene* sanitasi makanan.

Berdasarkan Permenkes RI No. 942 Tahun 2003 tentang *hygiene* sanitasi makanan jajanan bahwasanya setiap puskesmas melalui ahli sanitarian puskesmas wajib melakukan pengawasan dan inspeksi kesehatan lingkungan kepada pedagang makanan jajanan yang berada di wilayah kerjanya.

2. Bagi pengelola warung makan

Memfasilitas tenaga penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan mengenai *hygiene* sanitasi makanan, untuk mengikuti pelatihan sebaiknya pada pagi hari di saat belum buka Warung Makan, karena Warung Makan di Serangan dibuka pada siang hari jam 11:00-22:00 WITA. Diharapkan disaat mengelola makanan tenaga penjamah makanan menggunakan APD yang disiapkan oleh masing-masing orang, jika tidak disiapkan oleh pemilik Warung Makan. Diharapkan untuk penjamah makanan sebelum melakukan pekerjaan sebaiknya mencuci tangan menggunakan sabun dengan air bersih yang mengalir dan untuk tidak berbicara pada saat melakukan pekerjaan karena hal tersebut dapat mengakibatkan terkontaminasi makanan.

3. Bagi Peneliti

Bagi peneliti selanjutnya dengan masalah yang sama, diharapkan agar memperdalam cakupan penelitiannya dengan mengembangkan masing-masing

variabel bebas dalam penelitian ini yang berhubungan dengan penerapan *hygiene* sanitasi makanan. Dan juga dapat dijadikan sebagai bahan referensi tambahan dan tolak ukur yang akan mengembangkan penelitian *hygiene* sanitasi.