

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Simpulan dari penelitian ini yang berjudul “Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Sebelum dan Setelah Penelitian Hygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD Buleleng”, adalah:

1. Pengetahuan penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Buleleng sebelum pelatihan 35,5% kategori baik, 58,1% kategori cukup dan 6,4% kategori kurang. Sedangkan, pengetahuan setelah diberikan pelatihan seluruh sampel 100% kategori baik.
2. Sikap penjamah makanan sebelum pelatihan sebanyak 87,1% memiliki sikap positif dan 12,9% memiliki sikap negatif. Dari 12,9% penelitian sebelum pelatihan memiliki sikap negatif, setelah dilakukan pelatihan masih terdapat 9,7% yang memiliki sikap negatif.
3. Ada perbedaan signifikan pengetahuan tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan setelah diberikan pelatihan dengan nilai *p-value* 0,00 ($p \leq 0,05$).
4. Tidak adanya perbedaan signifikan sikap tenaga penjamah makanan di instalasi gizi sebelum dan setelah diberikan pelatihan dengan nilai *p-value* 0,19 ($p \geq 0,05$).

B. Saran

Berdasarkan simpulan hasil penelitian ini, maka dapat disarankan bagi penjamah makanan diharapkan tetap mempertahankan pengetahuan penjamah

makanan tentang hygiene sanitasi dengan rajin menambah ilmu melalui pelatihan-pelatihan atau membaca di berbagai media tentang hygiene sanitasi makanan untuk mengupdate ilmu yang sudah dimiliki.

Untuk penjamah makanan yang memiliki sikap positif diharapkan tetap mempertahankannya dan penjamah makanan yang memiliki sikap negatif diharapkan membiasakan diri agar tidak mengobrol saat mengolah makanan serta selalu merawat kebersihan diri dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin guna terhindar dari penyakit yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan saat pengolahan makanan.

Saran bagi peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor lain yang mempengaruhi hygiene sanitasi tenaga penjamah sehingga sikap tenaga penjamah yang masih negative dapat menjadi positif. Dan Saran bagi rumah sakit, perlunya memberikan pelatihan tentang hygiene sanitasi makanan kepada penjamah makanan secara berkesinambungan dengan narasumber yang kompeten dibidangnya (sudah melalui pelatihan training of trainer/pelatihan sebagai fasilitator), agar pengetahuan dan sikap penjamah makanan menjadi lebih baik dan menghasilkan kualitas makanan yang lebih baik, serta perlu adanya pengawasan dan pembinaan yang baik, meskipun sudah menjadi keharusan bagi setiap tenaga penjamah untuk menjaga kesehatan dan kebersihannya, tetap harus ada pengawasan untuk memastikan penjamah makanan dalam keadaan sehat ketika sedang bekerja.