

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk Tahun 2025, dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk yang tergolong pengetahuan baik adalah sebanyak 13 orang dengan persentase sebesar (40,6%) dan tergolong pengetahuan kurang adalah sebanyak 19 orang dengan persentase sebesar (59,4%).
2. Sikap penjamah makanan mengenai higiene sanitasi pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk yang tergolong sikap baik adalah sebanyak 17 orang dengan persentase sebesar (53,1%) dan yang tergolong sikap kurang adalah sebanyak 15 orang dengan persentase sebesar (46,9%).
3. Perilaku penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk yang memiliki perilaku baik sebanyak 18 orang dengan persentase sebesar (56,3%), serta yang memiliki perilaku kurang adalah sebanyak 14 orang dengan persentase sebesar (43,8%).
4. Ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk, dengan tingkat hubungan kategori sedang. Hasil uji statistik menunjukkan nilai *p-value* 0,001 dengan nilai Coefisien Contingensi (CC) sebesar 0,515.
5. Ada hubungan antara sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk, dengan tingkat

hubungan kategori lemah. Hasil uji statistik menunjukkan nilai *p-value* 0,014 dengan nilai Coefisien Contingensi (CC) sebesar 0,398.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan diharapkan agar selalu berperilaku bersih dalam mengelola makanan seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja dengan sabun dan air bersih, selalu menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek, masker, dan penutup kepala saat bekerja untuk mencegah kontaminasi fisik dan biologis pada makanan. Serta tidak memakai perhiasan (seperti cincin atau gelang) saat mengolah makanan.

2. Bagi Pengelola Pelabuhan

Pengelola Pelabuhan disarankan untuk melengkapi dan meningkatkan kualitas fasilitas sanitasi dasar di pelabuhan. Hal ini meliputi penyediaan sarana cuci tangan (wastafel) yang memadai dengan air mengalir dan sabun.

3. Bagi BBKK (Balai Besar Kekearifan Kesehatan) Denpasar

BBKK Denpasar diharapkan dapat mengintensifkan kegiatan penyuluhan atau edukasi kesehatan bagi para penjamah makanan pada tempat tempat pengelolaan pangan di Pelabuhan Laut Gilimanuk.