

BAB VI

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian Hubungan *Personal Hygiene* dengan Angka Lempeng Total Pada Makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik responden berdasarkan usia 26–36 tahun sebesar 48%, jenis kelamin perempuan sebesar 72%, dan tingkat Pendidikan SMA/SMK sebesar 56%.
2. *Personal hygiene* pengolah makanan dalam kategori baik yaitu sebesar 84%.
3. Hasil Angka Lempeng Total pada 25 sampel olahan makanan yaitu memenuhi syarat (100%).
4. Secara teoritis terdapat hubungan *personal hygiene* pengolah makanan dengan uji angka lempeng total di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Yayasan Kasih Dewi Semesta. Dengan Hasil uji binomial menunjukkan bahwa proporsi Angka Lempeng Total (ALT) yang memenuhi syarat serta proporsi *personal hygiene* yang baik berbeda secara signifikan dari nilai pembandingan, sehingga dapat dinyatakan bahwa kedua variabel tersebut memiliki hasil yang bermakna secara statistik ($p < 0,05$).

B. Saran

1. Bagi Pengelola SPPG dan Instansi Terkait, Disarankan melakukan pengawasan dan evaluasi hygiene sanitasi secara menyeluruh minimal setiap 3 bulan sekali (triwulan), mencakup *personal hygiene* pengolah makanan,

sanitasi lingkungan dapur, kebersihan peralatan, kualitas air, serta proses distribusi makanan.

2. Bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi, diharapkan dapat mempertahankan dan meningkatkan penerapan *personal hygiene* pengolah makanan melalui pengawasan rutin, serta pelatihan berkala 3-6 bulan terkait *personal hygiene* agar seluruh pengolah makanan mencapai kategori *personal hygiene* yang optimal.
3. Bagi Pengolah Makanan, diharapkan wajib menerapkan *personal hygiene* secara konsisten dalam setiap tahapan pengolahan makanan. Penerapan tersebut meliputi penggunaan alat pelindung diri secara lengkap (celemek, penutup kepala, masker, dan sarung tangan), serta pelaksanaan cuci tangan sesuai standar pada waktu-waktu kritis (sebelum dan sesudah mengolah makanan, setelah dari toilet, dan setelah kontak dengan bahan mentah).
4. Bagi Peneliti Selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian dengan menggunakan metode yang berbeda yaitu observasi berulang agar dapat menggambarkan konsistensi *personal hygiene* dan kualitas mikrobiologis makanan secara lebih menyeluruh, serta pengambilan sampel secara lebih spesifik (tidak dalam bentuk campuran) dan cakupan lokasi yang lebih luas guna memperoleh variasi data yang lebih baik. Selain itu, peneliti juga diharapkan menambahkan parameter mikrobiologi yang lebih spesifik, seperti *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, dan *Staphylococcus aureus*, serta variabel lain seperti sanitasi lingkungan, kualitas air, dan penyimpanan makanan.