

## BAB 6: KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan tentang faktor yang berhubungan dengan higiene perorangan penjamah makanan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Air Tawar Kota Padang tahun 2016, maka peneliti menarik kesimpulan dari hasil sebagai berikut:

1. Sebagian besar higiene perorangan penjamah makanan rumah makan tidak memenuhi syarat.
2. Responden berpengetahuan rendah hampir sama banyak dengan responden berpengetahuan tinggi.
3. Responden dengan sikap negatif sama banyak dengan responden sikap positif.
4. Sebagian besar responden tidak mendapatkan adanya dukungan ketersediaan sarana.
5. Sebagian besar responden tidak mendapatkan adanya dukungan pimpinan.
6. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan higiene perorangan.
7. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan higiene perorangan.
8. Terdapat hubungan yang bermakna antara sarana pendukung dengan higiene perorangan.
9. Terdapat hubungan yang bermakna antara sarana pendukung dengan higiene perorangan.

### 6.2 Saran

Merujuk dari hasil penelitian yang dilakukan pada penjamah makanan rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Air Tawar Kota Padang, maka peneliti menyarankan beberapa hal sebagai berikut:

### **6.2.1 Bagi Pemilik Rumah Makanan di Wilayah Kerja Puskesmas Air Tawar**

1. Memberikan penyuluhan baik secara khusus (perorangan) ataupun secara keseluruhan penjamah makanan mengenai manfaat dari higiene perorangan
2. Mengundang Tenaga Kesehatan untuk memberikan penyuluhan mengenai dampak dari higiene perorangan yang tidak baik terutama berhubungan dengan penyakit yang ditimbulkannya.
3. Menyediakan sarana pendukung bagi penjamah untuk meningkatkan motivasi penjamah dalam meningkatkan higiene perorangan yang baik seperti penyediaan toilet, westafel, dan loker karyawan.
4. Memberikan peraturan khusus serta sanksi yang sesuai bagi penjamah yang tidak melakukan higiene perorangan yang baik.
5. Pengawasan lebih terhadap penjamah pada saat bekerja apakah sesuai dengan prinsip higiene yang baik. Sehingga secara langsung dampak dari higiene yang tidak baik dapat di cegah dan dihindarkan.

### **6.2.2 Bagi Puskesmas Air Tawar**

1. Sebaiknya melakukan inspeksi minimal 1 kali 3 bulan pada tiap rumah makan yang ada didalam wilayah kerja Puskesmas Air tawar sehingga pemilik rumah makan, penjamah makanan lebih mengetahui manfaat langsung dari higiene perorangan yang baik dan dapat terhindar dari penyakit yang ditimbulkan dari higiene perorangan yang tidak memenuhi syarat.
2. Memberikan stiker bagi rumah makan yang memenuhi syarat higiene sanitasinya sehingga nanti dapat memotivasi rumah makan yang tidak mendapat stiker untuk lebih meningkatkan higiene sanitasinya.