

## BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang hubungan perilaku penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan di rumah makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II Padang Tahun 2016, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Lebih dari separoh penjamah makanan memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik dalam pengolahan makanan.
2. Sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pendidikan rendah.
3. Kurang dari separoh penjamah makanan memiliki pengetahuan yang rendah tentang penerapan higiene sanitasi makanan.
4. Kurang dari separoh penjamah makanan memiliki sikap negatif tentang penerapan higiene sanitasi makanan
5. Sebagian besar penjamah makanan tidak pernah ikut dalam pelatihan/kursus higiene sanitasi makanan.
6. Terdapat hubungan bermakna antara tingkat pendidikan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan oleh penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP kelas II padang tahun 2016.
7. Terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan oleh penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II Padang Tahun 2016.

8. Terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan oleh penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II Padang Tahun 2016.
9. Terdapat hubungan yang bermakna antara keikutsertaan kursus/pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan oleh penjamah makanan di rumah makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II Padang Tahun 2016.

## 6.2 Saran

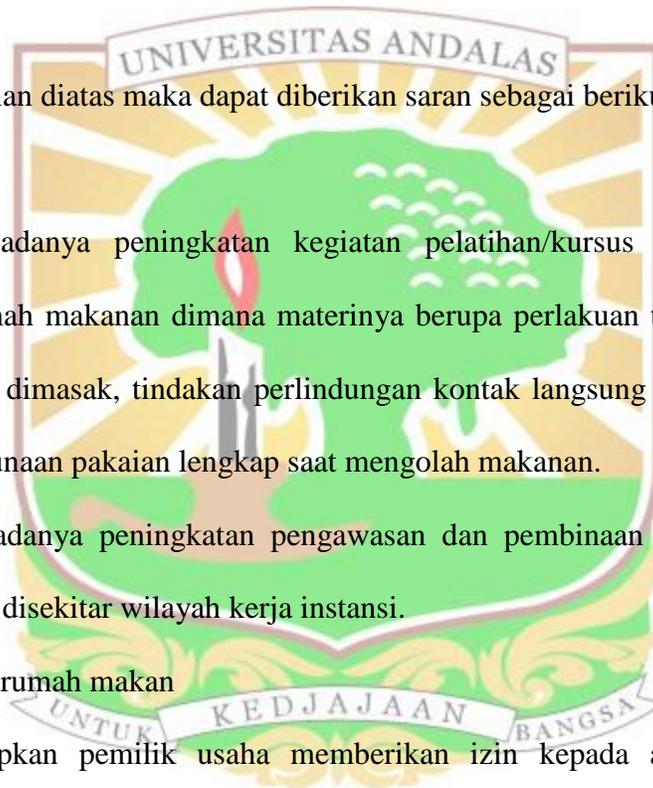
Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat diberikan saran sebagai berikut :

### 1. Bagi Instansi

- a. Perlu adanya peningkatan kegiatan pelatihan/kursus atau penyuluhan bagi penjamah makanan dimana materinya berupa perlakuan terhadap makanan yang selesai dimasak, tindakan perlindungan kontak langsung terhadap makanan, dan penggunaan pakaian lengkap saat mengolah makanan.
- b. Perlu adanya peningkatan pengawasan dan pembinaan di rumah makan yang berada disekitar wilayah kerja instansi.

### 2. Pemilik usaha rumah makan

- a. Diharapkan pemilik usaha memberikan izin kepada anggotanya untuk ikut berperan serta dalam kegiatan peningkatan pengetahuan penjamah makanan.
- b. Diharapkan pemilik usaha selalu mengawasi penjamah makanan dalam setiap proses kegiatannya.
- c. Diharapkan kepada pemilik usaha rumah makan untuk dapat menyediakan sarana dan fasilitas higiene sanitasi bagi penjamah makanan tahap pengolahan makanan



yang bekerja di tempat usahanya. Terutama wastafel tempat mencuci tangan, tempat sampah dan peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus.

### 3. Peneliti lain

Bagi penelitian selanjutnya diharapkan agar lebih memperdalam cakupan penelitiannya dengan mengembangkan masing-masing variabel bebas dalam penelitian ini menjadi variabel yang lebih spesifik.

