

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kurang dari separoh penjamah makanan memiliki perilaku yang kurang baik dalam penerapan hygiene sanitasi makanan.
2. Kurang dari separoh penjamah makanan tahap pengolahan makanan memiliki pengetahuan yang rendah tentang penerapan hygiene sanitasi makanan.
3. Kurang dari separoh penjamah makanan tahap pengolahan yang memiliki sikap negatif tentang penerapan hygiene sanitasi makanan.
4. Lebih dari separoh penjamah makanan tahap pengolahan makanan tidak pernah mengikuti penyuluhan hygiene sanitasi makanan.
5. Ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas Padang.
6. Ada hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas.
7. Tidak terdapat hubungan antara penyuluhan hygiene sanitasi makanan dengan perilaku penjamah makanan tahap pengolahan makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan Universitas Andalas.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Bagi Pihak Universitas Andalas

Bagi pihak Universitas Andalas baik rektor maupun dekan tiap fakultas , dosen dan karyawan melakukan pengawasan terhadap kebersihan rumah makan untuk menghindari kontaminasi makanan. Penyuluhan dan seminar tentang higiene sanitasi makanan sebaiknya dilakukan secara teratur dan mengundang seluruh pemilik dan karyawan rumah makan yang ada di Universitas Andalas baik yang terdaftar maupun yang tidak terdaftar.

2. Bagi pemilik rumah makan

Diharapkan kesediaannya untuk menyediakan waktu menghadiri undangan penyuluhan dan seminar yang di adakan Universitas Andalas maupun dari Dinas Kesehatan untuk kemajuan rumah makan, menyediakan fasilitas higiene sanitasi dan alat pelindung diri bagi para pekerja di tempat usahanya, selalu memantau para pekerja agar selalu berperilaku higiene dan menjaga kebersihan rumah makan.

3. Peneliti lain

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

