

## BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, pengujian, dan analisis yang dilakukan mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi tahun 2020, maka dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Lebih dari separuh (51,2%) penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi memiliki higiene perorangan yang baik .
2. Lebih dari separuh (58,1%) penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi memiliki tingkat pengetahuan yang tinggi terhadap penerapan higiene perorangan.
3. Lebih dari separuh (53,5%) penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi memiliki sikap yang negatif terhadap penerapan higiene perorangan.
4. Lebih dari separuh (60,5%) penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi belum pernah mengikuti pelatihan higiene perorangan .
5. Lebih dari separuh (51,2%) penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi memiliki persepsi yang buruk terhadap pengawasan dari pimpinan.
6. Terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi

7. Terdapat hubungan antara sikap dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.
8. Terdapat hubungan antara pelatihan dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.
9. Terdapat hubungan antara persepsi pengawasan terhadap pimpinan dengan penerapan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi.

## 6.2 Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi
  - a. Diharapkan pihak Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar dapat memberikan motivasi tentang pentingnya menjaga higiene perorangan pada penjamah makanan melalui sosialisasi dan penyuluhan tentang higiene sanitasi makanan.
  - b. Diharapkan pihak Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar lebih meningkatkan pengawasan terkait penerapan higiene perorangan pada penjamah makanan seperti pemeriksaan kuku sebelum bekerja, melakukan inspeksi mendadak ketika penjamah sedang bekerja, dan memberikan sanksi yang tegas jika penjamah masih tidak menggunakan APD lengkap ketika bekerja.
  - c. Diharapkan pihak Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar mengadakan pelatihan untuk tenaga pengolah makanan yang bersertifikat higiene sanitasi makanan. Pelatihan yang diadakan meliputi pelatihan gizi kerja, pelatihan higiene dan sanitasi makanan, pelatihan tentang prosedur kerja dan kesadaran penyakit yang ditularkan melalui makanan.

d. Diharapkan kepala Instalasi Gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi mengadakan pengawasan secara rutin setiap hari selama jam kerja. Pengawasan sebaiknya juga dilakukan oleh pihak rumah sakit dengan mengadakan audit internal 2 (dua) kali dalam setahun, serta dinas kesehatan melakukan pengawasan dengan kunjungan kelapangan dan dilakukan paling sedikit 2 (dua) kali dalam setahun.

## 2. Bagi Petugas Penjamah Makanan

Diharapkan petugas penjamah makan lebih memperhatikan hygiene perorangan ketika sedang melakukan pengolahan makanan seperti menggunakan APD lengkap ketika menjamah makanan, tidak menggunakan perhiasan ketika menjamah makanan, tidak berbicara/mengunyah makanan saat menjamah makanan, dan tidak menggaruk – garuk kepala saat menjamah makanan.

## 3. Bagi Peneliti

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat meneliti variabel lain yang ada dalam penelitian ini seperti motivasi, nilai-nilai sosial budaya, serta sanitasi fasilitas instalasi gizi dll.

