

## BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Produksi Pangan pada Pabrik Mie Kering Cap Dua Putri di Kota Payakumbuh tahun 2021, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kurang dari separuh responden yaitu 14 orang (35%) memiliki perilaku kurang baik dalam produksi pangan
2. Kurang dari separuh responden yaitu 19 orang (47,5%) memiliki pengetahuan yang rendah tentang cara produksi pangan
3. Separuh responden yaitu sebanyak 20 orang (50%) memiliki sikap negatif terhadap cara produksi pangan
4. Lebih dari separuh responden yaitu sebanyak 24 oarang (60%) memiliki pendidikan rendah,
5. Lebih dari separuh responden yaitu sebanyak 34 orang (85%) tidak pernah mengikuti kegiatan penyuluhan mengenai keamanan pangan.
6. Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dalam produksi pangan di pabrik mie kering cap dua putri di Kota Payakumbuh.
7. Terdapat hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dala produksi pangan di pabrik mie kering cap dua putri di Kota Payakumbuh
8. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pendidikan penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dala produksi pangan di pabrik mie kering cap dua putri di Kota Payakumbuh.

9. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara riwayat mengikuti penyuluhan penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dalam produksi pangan di pabrik mie kering cap dua putri di Kota Payakumbuh.

## 6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. Pemilik IRTP

- a. Diharapkan kepada pemilik IRTP agar dapat memaksimalkan ketersediaan fasilitas untuk penjamah makanan seperti memaksimalkan penyediaan APD di tempat kerja.
- b. Diharapkan kepada pemilik juga dapat memberikan pengetahuan akan pentingnya penggunaan APD saat mengolah makanan.
- c. Diharapkan kepada pemilik agar dapat memberikan pengarahan kepada penjamah makanan untuk meningkatkan perilaku baik dalam cara produksi pangan di IRTP, hal ini bisa dilakukan dengan mempertegas aturan, dan melakukan pengawasan pekerjaan setiap proses produksi pangan yang dilakukan, hal ini dilakukan rutin dan terus menerus sehingga diharapkan terbentuknya budaya kerja yang baik pada penjamah makanan.
- d. Diharapkan kepada pemilik IRTP agar dapat menegur penjamah makanan yang berbicara/mengobrol selama mengolah pangan.
- e. Diharapkan kepada pemilik IRTP agar dapat bekerjasama dengan pihak Puskesmas Lampasi

2. Penjamah makanan

- a. Diharapkan kepada penjamah makanan dapat meningkatkan perilaku dalam produksi pangan ke arah yang lebih baik sehingga dapat

terhindanya kontaminasi terhadap makanan, menjaga kesehatan, kebersihan, dan membiasakan kebiasaan berperilaku baik dalam produksi pangan sesuai yang di atur dalam aturan BPOM tentang cara produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan.

- b. Penjamah makanan yang memiliki pengetahuan yang tinggi tentang cara produksi pangan diharapkan dapat menerapkan pengetahuan tersebut dalam mengolah makanan dan dapat mengembangkan pengetahuan tersebut kepada penjamah lainnya.

3. Pihak Puskesmas, Dinas Kesehatan dan Lintas Sektor

- a. Pemerintah melalui pihak Puskesmas maupun Dinas kesehatan, dan pimpinan daerah yang menaungi IRTP ini diharapkan agar dapat bekerjasama dan menjalankan program pos UKK yang sudah dibentuk sebelumnya.
- b. Diharapkan kepada pemerintah melalui pihak puskesmas agar dapat menjadwalkan secara terencana pelaksanaan kegiatan penyuluhan ataupun kegiatan pelatihan penjamah mengenai cara produksi pangan yang baik dan keamanan pangan. Penyuluhan diberikan dengan memberikan materi tentang perilaku yang baik tentang bagaimana cara produksi pangan yang seharusnya.
- c. Pihak puskesmas lampasi juga dapat melakukan upaya peningkatan pengetahuan penjamah makanan dengan melakukan media promosi kesehatan mengenai cara produksi pangan yang seharusnya, dimulai dengan memberikan materi terkait kesehatan, kebersihan, dan kebiasaan penjamah makanan dalam produksi pangan khususnya materi pengetahuan tentang waktu cuci tangan, teknik cuci tangan yang baik,

tindakan yang tidak diperbolehkan sewaktu mengolah pangan, dan materi mengenai etika batuk.

d. Diharapkan kepada pihak puskesmas juga dapat melakukan upaya peningkatan pengetahuan penjamah dengan cara menggunakan media promosi kesehatan yang berisikan tentang cara produksi pangan yang baik tersebut, dan beberapa himbauan lainnya. Media ini dapat berupa leaflet yang dibagikan kepada penjamah makanan, maupun berupa poster yang kemudian dapat di tempelkan di lokasi tempat pengolahan pangan.

e. Diharapkan kepada pihak puskesmas juga dapat meningkatkan sikap penjamah makanan ke arah yang positif dengan cara peningkatan pengetahuan penjamah makanan dan memberikan pemahaman terhadap penjamah makanan tentang pentingnya cara produksi pangan yang baik, seperti memberikan pemahaman terhadap aturan penggunaan BTP saat mengolah makanan, buruknya tindakan mengobrol saat mengolah makanan, cara yang baik dalam mencuci peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan, serta penggunaan cicin oleh penjamah saat mengolah makanan. Selain itu diperlukan pembangunan kepercayaan dan emosional penjamah makanan, ini bisa dilakukan dengan pemberian penyuluhan dan bimbingan rutin terhadap penjamah makanan oleh pemilik maupun pihak kesehatan.

#### 4. Peneliti selanjutnya

a. Peneliti selanjutnya diharapkan agar dapat lebih memperdalam cakupan penelitian, hal ini bisa dilakukan dengan mengembangkan variabel dalam penelitian, menggunakan instrumen yang lebih kuat dan

berpedoman kepada aturan cara produksi pangan yang baik sesuai arahan dari BOPM dalam penelitian.

- b. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menggunakan metode penelitian gabungan (*mix method*) agar diperoleh data dan informasi yang lebih akurat.

