

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya Cabang Dapur Cibitung tahun 2018 dengan jumlah responden sebanyak 154 penjamah makanan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Sebagian besar responden berusia 41 sampai 50 tahun yang seluruhnya berpendidikan terakhir SMA dan mayoritas berjenis kelamin laki-laki serta masa kerja yang lebih dari 10 tahun.
- b. Tingkat pengetahuan responden mengenai higiene penjamah makanan sudah cukup baik sebelum penyuluhan dan semakin baik setelah dilakukannya penyuluhan.
- c. Sikap responden mengenai higiene sebelum penyuluhan hanya 54,5% yang positif dan setelah penyuluhan sikap responden berubah menjadi positif semua (100%).
- d. Perilaku responden mengenai higiene sebelum penyuluhan hanya 50% yang sesuai dan setelah penyuluhan perilaku responden berubah menjadi sesuai semua (100%).
- e. Ada perbedaan yang signifikan pada tingkat pengetahuan responden setelah penyuluhan tentang higiene personal penjamah makanan dengan *p-value* 0,001.
- f. Ada perbedaan yang signifikan pada sikap responden setelah penyuluhan tentang higiene personal penjamah makanan dengan *p-value* 0,001
- g. Ada perbedaan yang signifikan pada perilaku responden setelah penyuluhan tentang higiene personal penjamah makanan dengan *p-value* 0,001.

V.2 Saran

Diharapkan para penjamah makanan di PT. Gobel Dharma Sarana Karya Cabang Dapur Cibitung akan terus mempertahankan sikap dan perilaku higiene personal dalam melaksanakan proses produksi makanan sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang berasal dari penjamah makanan itu sendiri.

Para *leader* yang ditempatkan pada saat proses produksi dapat mengawasi penjamah makanan dalam kelengkapan perlengkapan yang digunakan oleh penjamah makanan seperti selalu memakai tutup kepala, masker dan sarung tangan plastik saat mengolah makanan serta melarang menggunakan celemek keluar dari ruang produksi.

Para leader yang mengawasi proses produksi sebaiknya tidak ikut bekerja dan mengawasi dengan baik para penjamah makanan yang sedang melakukan kegiatan produksi. Kemudian perusahaan dapat memberikan sanksi yang tegas saat ada penjamah makanan yang tidak mengenakan perlengkapannya dengan sesuai. Atau perusahaan dapat memberikan reward pada penjamah makanan yang selalu mengenakan perlengkapannya dengan sesuai untuk menambah motivasi penjamah makanan yang lainnya.

