

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Karya ilmiah ini menyimpulkan sebagai berikut:

- a. Tingkat pendidikan, sebanyak 59 dari 110 responden (53,6%) termasuk dalam kategori sesuai dalam hal pendidikan yaitu minimal memiliki ijazah SMA/K dengan persentase tertinggi 49,1%.
- b. Masa kerja, sebanyak 79 dari 110 responden dengan persentase 71,8% termasuk sesuai dalam hal mempunyai masa kerja lebih dari 5 tahun dan 31 dari 110 responden dalam persentase 28,2% termasuk kategori tidak sesuai.
- c. Tingkat pengetahuan, sebanyak 82 dari 110 responden dengan persentase 74,5% termasuk dalam kategori baik dalam hal wawasan dan pemahaman hygiene sanitasi makanan dan 28 dari 110 responden dengan persentase 25,5% termasuk dalam kategori cukup.
- d. Perilaku, sebanyak 64 dari 110 responden dengan persentase 58,2% termasuk dalam kategori kurang baik dalam bertindak atau bersikap dan 46 dari 110 responden dengan persentase 42,8% termasuk dalam kategori baik.
- e. Sanitasi tempat berjualan, sebanyak 69 dari 110 rumah makan dengan persentase 62,7% termasuk dalam kategori sesuai standar atau peraturan dan 41 dari 110 rumah makan dengan persentase 37,3% termasuk dalam kategori tidak sesuai.
- f. Fasilitas sanitasi lingkungan, sebanyak 78 dari 110 rumah makan dengan persentase 70,9% termasuk dalam kategori sesuai standar atau peraturan dan 32 dari 110 rumah makan dengan persentase 29,1% termasuk dalam kategori tidak sesuai.

## V.2 Saran

### V.2.1 Bagi Pengelola Rumah Makan

- a. Pada jendela dan pintu yang belum dilengkapi dengan peratan anti serangga untuk memasang kassa dan tirai.
- b. Pada wadah cuci tangan yang masih menyatu dengan wadah mencuci bahan makan dan alat-alat segera dibuat terpisah dan disediakan sabun.
- c. Pada tempat sampah terbuka untuk dilakukannya pengecekan secara rutin pada tempat sampah dan melengkapinya dengan tempat sampah tertutup.

### V.2.2 Bagi Penjamah Makanan

- a. Membiasakan memakai celemek/apron, penutup rambut, *hand gloves* dan tidak memakai perhiasan saat mengelola makanan dan melayani pelanggan.
- b. Melakukan pengecekan higiene sanitasi makanan pada rumah makan sebelum dan sesudah bekerja.

### V.2.3 Untuk Peneliti Selanjutnya

- a. Penelitian selanjutnya direkomendasikan meneliti mengenai variabel – variabel belum ada contohnya bahan makanan dan proses pengolahan makanan.
- b. Peneliti selanjutnya direkomendasikan meneliti topik HACCP serta menggunakan studi ini sebagai literatur.
- c. Peneliti selanjutnya disarankan melakukan analisis bivariante atau multivariat dengan topik yang sama.