

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023 dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebagian kecil penjamah makanan (48,3%) memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang buruk pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023.
2. Sebagian kecil penjamah makanan (49,4%) memiliki tingkat pengetahuan yang rendah tentang penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023.
3. Sebagian kecil penjamah makanan (49,4%) memiliki ketersediaan fasilitas sanitasi yang tidak memadai pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023.
4. Sebagian besar penjamah makanan (70,1%) memiliki pengawasan petugas sanitasi yang buruk pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023.
5. Tidak ada hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023 (*p-value* 0,589).

6. Ada hubungan yang bermakna antara ketersediaan fasilitas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023 (*p-value* 0,001).
7. Ada hubungan yang bermakna antara pengawasan petugas sanitasi dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang tahun 2023 (*p-value* 0,000).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian maka peneliti menyarankan kepada:

1. Bagi Puskesmas Pauh Kota Padang

Diharapkan petugas sanitasi agar dapat mengoptimalkan pengawasan terhadap rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Pauh Kota Padang sehingga dapat memantau penerapan higiene sanitasi makanan. Diharapkan juga kepada Puskesmas Pauh untuk dapat meningkatkan sosialisasi tentang higiene sanitasi makanan guna meningkatkan pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan tentang higiene sanitasi makanan.

2. Bagi Pemilik Rumah Makan

Diharapkan seluruh penjamah makanan mengikuti kegiatan pelatihan dan penyuluhan yang telah diselenggarakan oleh Puskesmas Pauh Kota Padang. Selain itu, diharapkan penjamah makanan untuk menerapkan higiene perorangan seperti menggunakan pakaian khusus kerja, celemek dan penutup kepala selama

bekerja, serta mencuci tangan pakai sabun sebelum, sesudah mengolah makanan dan setelah keluar dari toilet/jamban. Bagi pemilik rumah makan diharapkan bersedia dikunjungi oleh petugas sanitasi Puskesmas Pauh untuk dilakukan pengawasan serta agar menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai seperti menyediakan tempat cuci tangan dengan air mengalir, bak pencuci peralatan sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci, *grease trap* (perangkap lemak), instalasi pembuangan air limbah (IPAL), toilet yang tidak berhubungan langsung dengan dapur, tempat sampah yang terbuat dari bahan yang kedap air, tidak mudah berkarat dan tertutup, serta peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus.

3. Bagi Prodi Kesehatan Masyarakat

Diharapkan penelitian ini dapat meningkatkan sumber bacaan atau literatur yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan dalam rangka meningkatkan higiene sanitasi makanan terkhusus pada rumah makan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan agar lebih memperdalam cakupan penelitiannya dengan mengembangkan masing-masing variabel bebas dalam penelitian ini menjadi variabel yang lebih spesifik. Penelitian dengan variabel yang sama juga dapat dilakukan di kabupaten/kota lain.