

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang Tahun 2025 dari tgl 19 Mei-12 Juni 2025 terhadap 98 responden dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebanyak 26,5% balita mengalami diare di Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang Tahun 2025.
2. Sebanyak 68,4% ibu mempunyai balita memiliki tingkat pengetahuan rendah tentang pengolahan makanan pada balita di Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang Tahun 2025.
3. Sebanyak 58,2% ibu yang mempunyai balita memiliki sikap negatif tentang pengolahan makanan di Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang Tahun 2025.
4. Ada hubungan antara tingkat pengetahuan ibu tentang pengolahan makanan dengan kejadian diare pada balita di Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang Tahun 2025 (P-Value 0,001).
5. Ada hubungan antara tingkat sikap ibu tentang pengolahan makanan dengan kejadian diare pada balita di Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang Tahun 2025 (P-Value 0,023).

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas di dapatkan dari penelitian maka perlu di sarankan kepada pihak terkait adalah sebagai berikut:

### **1. Bagi Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang**

Disarankan bagi Pimpinan Puskesmas dan pemegang program yang terkait untuk memberikan penyuluhan tentang diare pada balita, khususnya bagi ibu balita, agar dapat meningkatkan pengetahuan dan sikap ibu mengenai penanganan diare. Selain itu, sosialisasi tentang pengolahan makanan juga penting agar ibu memahami pentingnya makanan sehat dan cara mengatur makanan untuk balita secara tepat.

### **2. Bagi Ibu yang mempunyai balita**

Disarankan bagi ibu yang mempunyai balita di Puskesmas Lubuk Begalung Kota Padang agar lebih meningkatkan pengetahuan dan sikap ibu tentang pengolahan makanan pada balita dengan cara ikut berpartisipasi hadir dan aktif bertanya jika ada penyuluhan diare, ini bertujuan untuk mengurangi angka kejadian diare pada balita.

### **3. Bagi peneliti selanjutnya**

Dapat mengembangkan hasil penelitian ini kearah yang lebih baik dan optimal serta berbeda dari variabel yang ada seperti konsep kebersihan makanan dan penyajian makanan.