

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan keamanan makanan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo Tahun 2026 terhadap 84 responden, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Sebanyak 48,8% penjamah makanan yang keamanan makanan tidak memenuhi syarat, yaitu sebanyak 41 penjamah.
2. Sebanyak 54,8% penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan kurang baik, yaitu sebanyak 46 penjamah.
3. Sebanyak 52,4% penjamah makanan memiliki sikap negatif yaitu sebanyak 44 responden dalam penerapan higiene sanitasi makanan.
4. Terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan keamanan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo Tahun 2026 dengan hasil uji statistik *Chi-Square* diperoleh nilai $p\text{-value} = 0,002$ ($p < 0,05$).
5. Terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan keamanan makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Nanggalo Tahun 2026 dengan hasil uji statistik *Chi-Square* diperoleh nilai $p\text{-value} = 0,000$ ($p < 0,05$).

B. Saran

1. Bagi Puskesmas Nanggalo

Diharapkan pihak puskesmas dapat meningkatkan kegiatan penyuluhan dan pembinaan kepada penjamah makanan mengenai pentingnya keamanan makanan, terutama tentang higiene sanitasi, kebersihan tangan, serta pengelolaan lingkungan tempat pengolahan makanan.

2. Bagi Penjamah Makanan

Diharapkan penjamah makanan dapat meningkatkan penerapan keamanan makanan dengan menjaga kebersihan diri, mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menjaga kebersihan peralatan, serta memperhatikan fasilitas sanitasi agar makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

3. Bagi Pemilik Rumah Makan

Bagi pemilik rumah makan disarankan untuk menyusun dan menerapkan SOP keamanan makanan sebagai pedoman dalam proses pengolahan hingga penyajian makanan. Pemilik rumah makan juga perlu melakukan pemantauan secara rutin agar SOP tersebut dapat diterapkan dengan baik oleh penjamah makanan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat meneliti faktor lain yang berhubungan dengan keamanan makanan seperti pendidikan, lama bekerja, pelatihan keamanan pangan, dan kondisi lingkungan tempat pengolahan makanan.