

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan di Asrama Pusat Pendidikan Arhanud Kota Batu adalah sebagai berikut : sebagian besar penjamah makanan yang terlibat dalam penelitian ini berada dalam rentang usia 36-45 tahun, mayoritas penjamah makanan adalah perempuan. Tingkat pendidikan responden rata-rata adalah SMA atau sederajat. Selain itu, dengan masa kerja lebih dari 3 tahun.
2. Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan sebelum penyuluhan adalah 64, yang menunjukkan pemahaman yang masih perlu ditingkatkan, namun setelah dilakukan penyuluhan, rata-rata nilai tersebut meningkat menjadi 79, menunjukkan efektivitas penyuluhan dalam meningkatkan kesadaran dan pemahaman tenaga penjamah makanan terhadap pentingnya penerapan standar higiene yang baik.
3. Sikap tenaga penjamah makanan sebelum penyuluhan adalah 61. Namun, setelah dilakukan penyuluhan, rata-rata nilai sikap tersebut meningkat secara signifikan menjadi 78, perubahan positif dan peningkatan kesadaran mereka mengenai pentingnya penerapan prinsip-prinsip hygiene yang baik dalam pengolahan makanan, serta menunjukkan efektivitas penyuluhan dalam membentuk sikap yang lebih baik di kalangan tenaga penjamah makanan

B. Saran

1. Dalam upaya meningkatkan standar hygiene dan sanitasi di sektor pengolahan makanan, penyuluhan higiene sanitasi untuk tenaga penjamah makanan diadakan secara rutin untuk memberikan pengetahuan yang mendalam mengenai praktik hygiene yang baik dan pentingnya menjaga kebersihan dalam proses penyajian makanan. Selain itu, untuk mendukung penerapan prinsip-prinsip hygiene yang telah dipelajari.
2. menyediakan perlengkapan pelindung yang memadai, seperti handgloves untuk melindungi tangan dari kontaminasi, sandal khusus tertutup untuk mencegah masuknya kotoran atau bahan berbahaya ke dalam area kerja, serta penutup kepala dan masker untuk menjaga kebersihan makanan dari partikel yang mungkin jatuh dari tubuh penjamah makanan. Dengan adanya kombinasi antara penyuluhan rutin dan penyediaan perlengkapan pelindung ini, diharapkan tenaga penjamah makanan dapat lebih disiplin dalam menerapkan praktik hygiene yang baik.