

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penilaian skor uji kelayakan higiene sanitasi jasaboga di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Kabupaten Ponorogo memperoleh skor 85 dengan total persentase 92,3%, hasil ini hasil ini tergolong dalam kategori layak karena telah mencapai skor minimal  $\geq 90,2\%$  menurut 1096/MENKES/PER/VI/2011.
2. Penilaian perilaku pengolah makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Kabupaten Ponorogo menggunakan formulir pemeriksaan berdasarkan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 diketahui sebanyak 87,5% tenaga berperilaku baik (skor  $\geq 70\%$ ), dan 12,5% berperilaku tidak baik.

#### **B. Saran**

1. Hendaknya tenaga kerja di Instalasi Gizi RSUD Dr. Harjono S. Kabupaten Ponorogo yang terlibat dalam proses pengolahan makanan diberikan pelatihan secara berkala tentang pentingnya penggunaan APD secara lengkap dan praktek higiene sanitasi.
2. Hendaknya tenaga penjamah makanan diwajibkan menggunakan pakaian kerja khusus yang hanya digunakan di tempat kerja.
3. Hendaknya peletakan tisu dan tempat lap diletakkan di tempat mudah dijangkau seperti di dekat tempat cuci tangan atau ditempel di dinding dekat tempat cuci tangan.

4. Hendaknya mengaktifkan kembali peran penanggungjawab terlatih untuk memastikan proses pengelolaan makanan sesuai standar yang ditetapkan.