

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan penelitian, seluruh petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Drs. Titus Uly Kupang memiliki pengetahuan yang baik mengenai higiene dan sanitasi makanan. Semua responden (100%) menunjukkan tingkat pengetahuan yang baik.
2. Masih ada tenaga penjamah makanan sebanyak 38,5% memiliki sikap negatif terhadap hygiene dan sanitasi makanan.
3. Masih ada tenaga penjamah makanan sebanyak 30,8% melakukan penerapan yang kurang baik terhadap hygiene dan sanitasi makanan.

#### **B. Saran**

##### **1. Penjamah Makanan**

Menerapkan praktik higiene yang benar, seperti mengeringkan tangan dengan tisu atau handuk bersih dan menjaga kebersihan kuku. Serta mengembangkan sikap positif terhadap higiene dan sanitasi, termasuk menutup luka terbuka dan menggunakan alat bantu saat mengambil makanan.

##### **2. Peneliti**

Melakukan evaluasi berkala untuk memastikan peningkatan berkelanjutan dalam praktik higiene. Serta melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi sikap dan praktik higiene yang kurang baik.

##### **3. Rumah Sakit**

Rumah sakit perlu mengadakan pelatihan rutin, memperbaiki fasilitas dan alat pendukung, serta memantau penerapan higiene dan sanitasi secara teratur sambil memperkuat kebijakan internal dan memberikan dukungan manajemen yang kuat.