

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Personal hygiene tenaga penjamah makanan berjumlah 13 orang di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari 69,23% sebagian besar katogeri baik (n=9) dan 30,77 kategori cukup (n=4)
2. Sanitasi penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari 100% kategori baik.
3. Sanitasi peralatan di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari 50% kategori kurang.
4. Sanitasi lingkungan di Instalasi Gizi RSUD Kota Kendari 90% kategori baik.

#### **B. Saran**

Diharapkan bagi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari khususnya Instalasi Gizi, agar selalu dilakukan pemantauan hygiene dan sanitasi terhadap penjamah makanan dan sanitasi peralatan makan karena 50% kategori kurang.

Penjamah makanan membiasakan diri bekerja menurut syarat-syarat hygiene dan sanitasi. Yang harus diperhatikan untuk sanitasi peralatan adalah proses pembersihan peralatan, penyimpanan peralatan dan pemeliharannya. Hal ini dapat mencegah organisme atau bibit penyakit tidak berkembang biak dan mencemari makanan yang akan dimakan.