

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sarana sanitasi makanan, sanitasi peralatan makanan, sanitasi bahan makanan keseluruhan telah memenuhi syarat yaitu 100%
2. Masih ada 11,1% pada personal hygiene sanitasi tidak memenuhi syarat dimana penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makana harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil dan harus memerhatikan kebersihan pribadi yaitu selalu mencuci tangan, memakai pakain khusus dan bersih untuk bekerja, kuku harus selalu pendek, tidak menggunakan perhiasan, menutupi rambut dan tidak dianjurkan kepada para penjamah untuk merokok dimana merokok merupakan mata rantai antara bibir dan tangan kemudian kemakanan disamping sangat tidak etis, serta kebiasaan lainnya seperti batuk-batuk dan menggaruk-garuk yang merupakan tindakan tidak higienis.

B. Saran

1. Disarankan setiap pramusaji/penjamah makanan agar senantiasa menjaga kebersihan diri dan kebersihan lingkungan agar makanan tetap aman dan terhindar dari kontamis manapun
2. Melakuka pengawasan secara berkala oleh kepala instalasi gizi maupun oleh direktur rumah sakit tentang hygiene sanitasi makanan dan melakukan pembinaan terhadap tenaga yang memiliki penerapan hygiene sanitasi kurang.

3. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan faktor-faktor lain misalnya seperti (pemahaman lingkungan, sikap, sumber daya dan kebudayaan).