

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan selama dua minggu di Katering Omah Sehat Malang, dapat disimpulkan:

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan
 - a. Tenaga penjamah makanan rata-rata berusia antara 40-55 tahun
 - b. Tingkat pendidikan tenaga penjamah makanan yaitu satu responden merupakan lulusan SD, satu responden lulusan SMP, dan satu responden lulusan SMA.
 - c. Pengalaman kerja tenaga penjamah makanan yaitu rata-rata mencapai 4-6 tahun.
2. Diketahui tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di Katering Omah Sehat pada saat sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan mengalami kenaikan dengan hasil tiga responden memiliki tingkat pengetahuan dalam kategori baik.
3. Diketahui sikap tenaga penjamah makanan di Katering Omah Sehat pada saat sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan mengalami kenaikan dengan hasil tiga responden memiliki sikap dalam kategori baik.
4. Diketahui perilaku tenaga penjamah makanan di Katering Omah Sehat pada saat sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan memiliki perilaku dalam kategori baik, namun terjadi perubahan pada skor dimana dua responden memiliki skor perilaku yang tetap dan satu responden mengalami penurunan skor perilaku.
5. Diketahui hasil analisis kelaikan higiene dan sanitasi jasa boga menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 pada Katering Omah Sehat bahwa bahwa nilai bobot penilaian yaitu 57 dan jumlah persentase nilai yang diperoleh yaitu sebesar 77% dan tidak mencapai nilai minimal bagi jasa boga golongan A2.

B. Saran

1. Bagi pemilik catering diharapkan untuk menyediakan APD (alat pelindung diri) yang lengkap bagi karyawan yang bekerja terdiri dari masker, sarung tangan (*hands glove*), sepatu kerja yang tidak licin untuk menunjang kegiatan para tenaga penjamah makanan dengan penerapan higiene dan sanitasi yang baik dan benar.
2. Bagi pemilik catering untuk memberikan fasilitas berupa pelatihan terkait higiene dan sanitasi bagi para tenaga penjamah makanan yang bekerja untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku para tenaga penjamah makanan.
3. Bagi Pemilik katering untuk melakukan pengendalian dan pembenahan yang serius dalam menerapkan higiene dan sanitasi jasa boga terhadap katering agar bangunan, fasilitas, peralatan, dan kinerja pekerja di Katering Omah Sehat dapat dikendalikan dengan penerapan higiene dan sanitasi jasa boga yang baik dan benar sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011.
4. Bagi tenaga penjamah makanan untuk menerapkan higiene dan sanitasi perseorangan pada saat pengolahan makanan agar makanan yang dibuat tidak terkontaminasi dan dapat diberikan kepada konsumen dengan kualitas yang baik.
5. Bagi peneliti untuk memperhitungkan kembali waktu penelitian untuk menilai pengetahuan, sikap, dan perilaku responden dikarenakan waktu yang direncanakan kurang sehingga perlu diperpanjang waktu penelitiannya.