

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Karakteristik tenaga penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Putra Wapada Tulungagung, yaitu:
 - a. Usia tenaga penjamah makanan terbanyak pada kategori masa dewasa akhir (36-45 tahun) yaitu sejumlah 3 orang.
 - b. Masa kerja tenaga penjamah makanan pada kategori masa kerja lama yaitu > 3 tahun sejumlah 5 orang.
 - c. Tenaga penjamah makanan adalah perempuan sebanyak 5 orang.
 - d. Tingkat pendidikan tenaga penjamah makanan semua pada kategori SMA/Sederajat sebanyak 5 orang.
2. Tingkat pengetahuan tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Putra Waspada tentang higiene sanitasi didapatkan kategori terbanyak adalah baik sebanyak 3 orang (60%).
3. Perilaku higiene sanitasi tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit Putra Waspada didapatkan sebanyak 4 orang (80%) pada kategori cukup.

5.2 Saran

1. Rumah Sakit Putra Waspada perlu menyediakan APD sesuai dengan standar pedoman Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan perlu menyediakan fasilitas higiene sanitasi agar tenaga penjamah makanan terlatih untuk melakukan higiene sanitasi pada saat pengolahan makanan. Disarankan menggunakan APD alas kaki tertutup, celemek dibersihkan setiap kali setelah memakainya, dan APD yang digunakan untuk ahli gizi maupun seseorang yang ingin masuk dibersihkan setiap kali setelah dipakai.
2. Rumah Sakit Putra Waspada disarankan melakukan tes kesehatan kepada tenaga penjamah makanan setiap 1 tahun sekali, agar makanan tidak terkontaminasi oleh penjamah makanan yang sedang mengalami sakit.
3. Rumah Sakit Putra Waspada disarankan untuk memberikan peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan tentang pentingnya higiene sanitasi saat pengolahan makanan, jika perlu diberi peringatan jika tidak melakukan perilaku higiene sanitasi dengan optimal.