

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Pengalaman kerja sebagai karakteristik yang paling memengaruhi tingkat pengetahuan dan perilaku pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang
2. 80% tingkat pengetahuan higiene personal pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang sudah dapat dikatakan baik, namun masih perlu ditingkatkan lagi terkait pemeliharaan kuku, penggunaan pakaian dan perhiasan, penanganan luka terbuka, serta pembersihan tangan.
3. Tingkat perilaku higiene personal pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang meningkat selama 3 kali observasi dan sudah dapat dikatakan baik, namun beberapa juga masih tetap menggunakan perhiasan (cincin) serta menggelap tangan pada celemek.
4. Kelaikan fisik higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang telah memenuhi standar untuk jasaboga golongan B dengan skor 85, namun masih perlu diperbaiki lagi untuk penempatan barang yang sudah tidak berfungsi, pemisahan sampah organik dan anorganik, fasilitas ruang belajar, dan khususnya pada perilaku higiene pengolah makanan (pemeliharaan kuku; penggunaan perhiasan; komunikasi/makan dan penggunaan masker/sarung tangan saat mengolah makanan).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan higiene personal pengolah makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang
2. Perlu ditingkatkan pengawasan perilaku higiene personal pengolah makanan selama kegiatan pengolahan makanan di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

3. Perlu perbaikan pada penyimpangan kelaikan fisik higiene sanitasi di penyelenggaraan makanan RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang, yaitu sebagai berikut:
 - a. Seluruh penyimpangan terkait penempatan barang yang sudah tidak berfungsi, pemisahan sampah organik dan anorganik, serta fasilitas ruang belajar harus segera diperbaiki maksimal 10 hari.
 - b. Seluruh penyimpangan terkait karyawan, yaitu perilaku higiene pengolah makanan (pemeliharaan kuku; penggunaan perhiasan; komunikasi/makan dan penggunaan masker/sarung tangan saat mengolah makanan) harus segera diperbaiki maksimal 30 hari.