

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat peningkatan nilai kelaikan fisik di rumah makan D'jogja 89 MERR setelah diberikan penyuluhan higiene sanitasi dari 529,5 menjadi 545,5, belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Unsur kelaikan fisik yang mengalami peningkatan yaitu pada unsur fasilitas sanitasi dan pengolahan makanan.
2. Terdapat peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan di rumah makan D'jogja 89 MERR yaitu sebelum diberikan penyuluhan mendapatkan hasil rata-rata 60 namun setelah diberikan penyuluhan mengalami peningkatan yaitu mencapai 81 sehingga penyuluhan higiene sanitasi menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap pengetahuan penjamah makanan dengan *p-value* 0,007 atau $<0,05$.
3. Terdapat peningkatan sikap tenaga penjamah makanan di rumah makan D'jogja 89 MERR yaitu sebelum diberikan penyuluhan mendapatkan hasil rata-rata 71,3 dan setelah diberikan penyuluhan mengalami peningkatan yaitu mencapai 80,6 sehingga penyuluhan higiene sanitasi menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap sikap penjamah makanan dengan *p-value* 0,011 atau $<0,05$.

B. Saran

1. Sebaiknya dapat meningkatkan penerapan higiene sanitasi di rumah makan D Jogja 89 MERR Surabaya pada unsur lokasi dan bangunan, dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan sesuai dengan persyaratan kelaikan fisik menurut Permenkes 1098/Menkes/PER/VII/2003 agar dapat mengajukan perpanjangan ulang sertifikat laik higiene sanitasi rumah makan dan restoran.
2. Sebaiknya penjamah makanan perlu mengikuti penyuluhan/pelatihan higiene sanitasi rumah makan dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala