

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Terdapat karakteristik tenaga penjamah makanan :
 - a. Tenaga penjamah makanan berjenis kelamin perempuan (4 Kota Malang dan 2 Kota Surabaya)
 - b. Tenaga penjamah makanan berusia 17 – 25 tahun dengan jumlah 2 responden, usia 36 – 45 tahun dengan jumlah 3 responden berusia 56 – 65 tahun dengan jumlah 1 responden
 - c. Tingkat pendidikan diketahui bahwa 1 responden tidak bersekolah, 2 responden pendidikan terakhir SMP, 1 responden pendidikan terakhir SMA/SMK, dan 1 responden pendidikan terakhir S1
 - d. Lama bekerja 4 orang responden kurang dari 1 tahun dan 2 orang responden lainnya lebih dari 1 tahun
2. Pengetahuan tenaga penjamah makanan pada saat sebelum diberikan penyuluhan di *Senjani Kitchen* cabang Jawa Timur termasuk dalam kategori baik (33,33%) dan kurang (66,67%). Setelah diberikan penyuluhan tingkat pengetahuan responden menjadi meningkat menjadi kategori baik (100%)
3. Sikap tenaga penjamah makanan pada saat sebelum diberikan penyuluhan di *Senjani Kitchen* cabang Jawa Timur termasuk dalam kategori baik (50%) dan kurang (50%). Setelah diberikan penyuluhan tingkat pengetahuan responden menjadi meningkat menjadi kategori baik (100%).
4. Uji penilaian kelaikan fisik higiene sanitasi makanan jasaboga di katering *Senjani Kitchen* Kota Malang menunjukkan tergolong dalam jasaboga golongan A2 yang mana dengan kriteria melayani kebutuhan masyarakat umum, menggunakan dapur rumah tangga, memperkerjakan tenaga kerja (karyawan), dan kapasitas pengolahan >101 porsi dalam sehari. Hasil penilaian kelaikan fisik saat sebelum diberikan penyuluhan didapatkan nilai skor sebesar 63 dan saat setelah diberikan penyuluhan dengan nilai skor 70.

B. SARAN

1. Bagi Lahan Penelitian

Sebaiknya dapat meningkatkan penerapan higiene sanitasi jasaboga dan menambahkan komponen-komponen yang belum sesuai dengan persyaratan kelaikan fisik menurut Permenkes RI nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Untuk kriteria yang belum memenuhi jasaboga golongan A2 yaitu pintu dibuat menutup sendiri dengan membuka kedua arah dan dipasang alat menahan lalat dan bau-bauan serta pintu dapur yang berhubungan keluar membuka ke arah luar, ruangan bersih dari barang yang tidak berguna dan disimpan di gudang, dan fasilitas bak pencuci ditambah menjadi 3 bak pencuci. Namun, jika catering ingin memaksimalkan menjadi catering golongan A3, diharapkan juga mampu menerapkan penggunaan saluran pembuangan dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak), lemari penyimpanan pendingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan thermometer pengontrol, dan Tersedia kendaraan pengangkut makanan yang khusus.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh penyuluhan dengan jumlah sampek yang lebih banyak
- b. Penambahan frekuensi pemberian penyuluhan agar responden lebih memahami materi yang diberikan dan terhindar dari hasil penelitian yang bias