

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan seperti yang telah diutarakan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Rata – rata skor pengetahuan personal higiene sebelum dilakukan penyuluhan yaitu 12,14 dan sesudah penyuluhan 14,29 yang berarti ada peningkatan pengetahuan penjamah makanan pada penyelenggaraan makan di SMPIT Imam Bukhari sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan.
2. Rata – rata skor perilaku personal higiene sebelum dilakukan penyuluhan yaitu 13,43 dan sesudah penyuluhan 15,14 yang berarti ada peningkatan perilaku penjamah makanan pada penyelenggaraan makan di SMPIT Imam Bukhari sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan.
3. Ada pengaruh sebelum dan sesudah penyuluhan personal higiene menggunakan media power point terhadap peningkatan pengetahuan personal higiene pada penjamah makanan
4. Ada pengaruh sebelum dan sesudah penyuluhan personal higiene menggunakan media power point terhadap peningkatan perilaku personal higiene pada penjamah makanan.
5. Ada perubahan aplikatif yaitu dari penjamah makanan yang tidak memakai celemek menjadi memakai celemek.

7.2 Saran

1. Para penjamah makanan di penyelenggaraan makan SMPIT Imam Bukhari dapat menerapkan personal hygiene dan tertib dalam hygiene sanitasi proses pengolahan makanan, khususnya kelengkapan alat pelindung diri (APD) seperti celemek, masker, dan sarung tangan.
2. Kepala dapur atau ketua tim di penyelenggaraan makan SMPIT Imam Bukhari dapat memantau dan mengoreksi kegiatan yang tidak sesuai pada saat proses pengolahan makanan.
3. Pihak sekolah dapat menyediakan alat pelindung diri (APD) seperti celemek, masker, sabun cuci tangan, dan tisu atau alat pengering tangan untuk penjamah makanan supaya meningkatkan kinerja penjamah makanan dan juga meningkatkan kualitas makanan.
4. Pihak sekolah dapat bekerjasama dengan sanitarian dari Puskesmas setempat untuk menyelenggarakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan personal hygiene pada penjamah makanan sebagai upaya pencegahan kontaminasi silang terhadap makanan, serta hal-hal yang tidak diinginkan lainnya. Kegiatan ini perlu dilakukan secara terprogram dan berkesinambungan untuk meningkatkan perilaku penjamah makanan ke arah yang lebih baik sesuai dengan syarat yang ada sehingga dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari tidak hanya di tempat bekerja namun juga di rumah.