

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan maka diperoleh beberapa kesimpulan dan saran sebagai berikut:

1. Persepsi pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan ditinjau dari hygiene dan sanitasi pengolah makanan sudah baik, sedangkan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi makanan sudah cukup baik dan aspek sarana dan fasilitas hygiene dan sanitasi makanan masih kurang.
2. Dilihat dari penerapan pengolah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada rumah makan ditinjau hygiene dan sanitasi pengolah makanan sudah cukup baik, sedangkan ditinjau dari aspek hygiene dan sanitasi makanan masih kurang baik dan aspek sarana dan fasilitas hygiene dan sanitasi makanan sudah baik.

#### B. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut diatas, maka sebagai tidak lanjut penelitian ini disarankan hal-hal sebagai berikut :

1. Bagi pengolah makanan di Kecamatan Kisaran Timur Kabupaten Asahan diharapkan lebih meningkatkan pengetahuan mengenai hygiene dan sanitasi, pengolah makanan lebih aktif memperhatikan sarana maupun media untuk peningkatan pengetahuan tersebut dapat diperoleh

melalui media massa, informasi dari masyarakat sekitar dapat juga melalui pelatihan-pelatihan maupun melalui penyuluhan yang dilakukan oleh tenaga kesehatan.

2. Bagi Dinas Kesehatan Kota Kisaran Kabupaten Asahan diharapkan dapat meningkatkan frekuensi sosialisasi serta pengawasan yang lebih rutin terutama penyuluhan atau penyampaian informasi dan pelatihan guna meningkatkan pengetahuan dan kesadaran untuk menerapkannya pengolahan makanan agar senantiasa memperhatikan hygiene dan sanitasi perorangan sebagai langkah pencegahan kontaminasi pada makanan mengingat rendahnya pengetahuan dan kesadaran pengolahan makanan mengenai hygiene dan sanitasi perorangan dan makanan.