

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil analisis tingkat kecenderungan Penerapan Perilaku Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja termasuk kategori cenderung cukup 100 persen.
2. Hasil analisis tingkat kecenderungan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia termasuk kategori cenderung cukup sebesar 87 persen.
3. Berdasarkan hasil analisis korelasi product momen terdapat hubungan yang signifikan antara Penerapan Perilaku Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia siswa diperoleh nilai sebesar $r_{xy} = 0,448$ dan $r_{tabel} = 0,361$ pada taraf signifikan 5 persen, dengan nilai $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,448 > 0,361$). Artinya semakin tinggi Penerapan Perilaku Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja siswa maka semakin tinggi Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Bagi siswa agar lebih menjaga kebersihan dan keselamatan kerja saat praktik mengolah makanan Indonesia sehingga penerapan perilaku sanitasi berlangsung saat mengolah makanan.
2. Diharapkan bagi siswa agar lebih sering praktik tidak hanya disekolah tetapi juga dirumah sehingga lebih memahami materi yang diajarkan oleh guru.

3. Kepada guru disarankan untuk lebih mengontrol dan melakukan pengawasan khusus kepada siswa ketika pada saat belajar dengan tujuan untuk menumbuhkembangkan penerapan Penerapan Perilaku Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja.
4. Hasil penelitian ini dapat di jadikan sebagai bahan refrensi untuk penelitian yang akan datang dengan meneliti hasil praktek makanan Indonesia.

