

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Mengacu pada temuan penelitian dan hasil analisis yang telah dilakukan, dapat disusun beberapa simpulan yang menggambarkan hasil akhir penelitian sebagai berikut:

1. Rata-rata skor pengetahuan penjamah makanan mengalami peningkatan dari 8,14 sebelum pelaksanaan penyuluhan gizi mengenai higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan menggunakan media booklet menjadi 12,60 setelah intervensi.
2. Rata-rata skor sikap penjamah makanan juga menunjukkan peningkatan, yaitu dari 9,98 sebelum intervensi menjadi 13,43 setelah memperoleh penyuluhan gizi melalui media booklet.
3. Rata-rata skor tindakan penjamah makanan meningkat dari 5,12 pada pengukuran sebelum intervensi menjadi 8,67 setelah pelaksanaan penyuluhan gizi menggunakan media booklet.
4. Hasil analisis statistik menunjukkan adanya perbedaan yang bermakna pada rata-rata skor pengetahuan penjamah makanan antara sebelum dan sesudah intervensi, dengan nilai $p = 0,000$ ($p\text{-value} < 0,05$).
5. Rata-rata skor sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian penyuluhan gizi melalui media booklet juga menunjukkan perbedaan yang signifikan secara statistik, dengan nilai $p = 0,000$ ($p\text{-value} < 0,05$).
6. Terdapat perbedaan yang signifikan pada rata-rata skor tindakan penjamah makanan antara sebelum dan sesudah pelaksanaan penyuluhan gizi menggunakan media booklet, yang ditunjukkan oleh nilai $p = 0,000$ ($p\text{-value} < 0,05$).

B. SARAN

1. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan diharapkan semakin meningkatkan kepatuhan dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan. Penerapan tersebut meliputi kebiasaan mencuci tangan sesuai prosedur, penggunaan alat pelindung diri (APD) secara benar, pemeliharaan kebersihan peralatan, pengawasan mutu bahan makanan, serta menjaga kebersihan lingkungan kerja untuk meminimalkan risiko kontaminasi pangan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengembangkan kajian pada berbagai jenis penyelenggaraan makanan komersial lainnya, seperti jasa boga (*catering*), sehingga hasil penelitian dapat memiliki cakupan yang lebih luas. Selain itu, penggunaan media edukasi yang lebih interaktif, seperti video, simulasi, maupun demonstrasi secara langsung, dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan efektivitas penyampaian materi dan perubahan perilaku penjamah makanan.