

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

1. Ada pengaruh edukasi menggunakan booklet dan video terhadap tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman.
2. Median usia penjamah makanan adalah 30 tahun dengan rentang 20 – 57 tahun, sedangkan median lama bekerja sebagai penjamah makanan adalah 0,92 tahun dengan rentang 0,25 – 11,0 tahun. Median skor pengetahuan higiene dan sanitasi sebelum intervensi adalah 92 dengan nilai minimum 69 dan maksimum 100, sedangkan setelah intervensi median skor pengetahuan meningkat menjadi 100 dengan nilai minimum 77 dan maksimum 100. Sebagian besar penjamah makanan berusia 20 – 40 tahun (73,3%), berjenis kelamin laki-laki (66,7%), berpendidikan menengah (70,0%), memiliki lama bekerja sebagai penjamah makanan kurang dari 6 tahun (93,4%), dan pernah mengikuti pelatihan higiene dan sanitasi (86,7%). Sebelum intervensi, sebagian besar penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan baik (90,0%), sedangkan setelah intervensi seluruh penjamah makanan memiliki tingkat pengetahuan baik (100,0%).
3. Ada perbedaan tingkat pengetahuan higiene dan sanitasi berdasarkan riwayat pelatihan pada penjamah makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati, Sleman.

5.2 Saran

1. Bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman
Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi Mlati Sleman disarankan menjadikan edukasi menggunakan booklet dan video sebagai program pelatihan rutin bagi penjamah makanan. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi atau penyegaran materi secara berkala agar pengetahuan higiene dan sanitasi

yang telah diperoleh tetap terjaga dan dapat diterapkan secara konsisten dalam proses penyelenggaraan makanan.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan diharapkan menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh melalui edukasi ke dalam praktik higiene dan sanitasi sehari-hari, serta aktif mengikuti pelatihan atau kegiatan penyegaran yang diselenggarakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan menggunakan desain penelitian yang melibatkan kelompok kontrol sehingga efektivitas media edukasi dapat dibandingkan secara lebih objektif. Selain itu, peneliti selanjutnya disarankan menggunakan instrumen dengan jumlah butir pertanyaan yang lebih dan tersebar merata pada setiap aspek agar pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan dapat dinilai secara lebih menyeluruh.