

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan hygiene personal penjamah makanan di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar dapat disimpulkan bahwa seluruh tenaga penjamah makanan adalah perempuan dengan rentang usia produktif. Dari aspek kesehatan, sebanyak 1 orang (6,67%) mengalami sakit flu dan 1 orang (6,67%) mengalami sakit diare, sehingga total tenaga penjamah yang mengalami gangguan kesehatan mencapai 13,34%.

Dari 15 tenaga penjamah makanan, sebesar 13,33% menggunakan masker, 40% menggunakan sarung tangan, dan 46,67% menggunakan celemek, namun seluruh tenaga penjamah belum menggunakan sepatu, pelindung mata, dan penutup kepala sesuai standar hygiene. Selain itu, sebanyak 86% tenaga penjamah makanan telah mengetahui pentingnya personal hygiene, dan sebagian besar memiliki sikap yang positif terhadap penerapannya. Akan tetapi, perilaku tenaga penjamah makanan secara umum masih tergolong kurang baik karena belum sepenuhnya sesuai dengan standar hygiene yang ditetapkan.

B. Saran

Untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan tenaga pengolah di Megumi Kitchen Catering and Cake Kota Blitar, beberapa langkah penting perlu diambil. Pertama, penting untuk mengadakan pelatihan rutin mengenai kebersihan pribadi, penggunaan APD, dan prosedur penanganan makanan terkontaminasi. Kedua, penggunaan alat pelindung diri harus diperluas dengan menyediakan masker, pelindung mata, dan pelindung kepala. Ketiga, pemeriksaan kesehatan rutin harus diterapkan untuk mendeteksi dan mencegah penyebaran penyakit. Keempat, fasilitas seperti pembuangan limbah medis dan sistem pembuangan limbah cair perlu diperbaiki dan dilengkapi dengan baik. Terakhir, peningkatan pengawasan dan penegakan prosedur kebersihan serta peningkatan tingkat pendidikan tenaga pengolah dapat membantu memastikan standar kebersihan yang lebih tinggi dan kualitas layanan yang lebih baik.

