

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berlandaskan hasil penelitian yang sudah dilaksanakan perihal hubungan personal *higiyene* memegang makanan dengan higiyene kebersihan makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor.

1. Diketahui bahwa karakteristik pedagang kaki lima di Pangkalan Masyhur Medan Johor berdasarkan umur yang paling banyak 39 responden (40,2%), berdasarkan jenis kelamin yang paling banyak 61 responden (62,9%), berdasarkan pendidikan mayoritas sebanyak SMA sebanyak 57 responden (58,8%), berdasarkan masa kerja mayoritas dengan lama kerja <6 tahun sejumlah 69 pedagang.
2. Diketahui bahwa personal higiyene pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Masyhur Medan Johor ditemukan dengan kelompok tidak memenuhi syarat sejumlah 46 (27,4%) , kelompok memenuhi syarat sejumlah 51 (52,6%).
3. Diketahui bahwa higiyene sanitasi makanan pedagang kaki lima di Kelurahan Pangkalan Mayhur Medan Johor ditemukan dengan kelompok tidak memenuhi syarat sejumlah 58 (59,8%), kategori memenuhi syarat 39 (40,2%).
4. Hasil analisis menunjukkan terdapat hubungan personal *higiyene* memegang makanan dengan higiyene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima dengan nilai *p-value* 0,022 (<0,05), berarti terdapat hubungan antara

personal hygiene penjamah makanan dengan *higiyene* sanitasi makanan pada pedagang kaki lima.

5.2 Saran

1. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah bahan bacaan serta literatur terkait dengan *higiyene* perorangan serta *higiyene* pedagang makanan, khususnya peningkatan *higiyene* perorangan dan *higiyene* pedagang makanan.

2. Bagi Pedagang

- a. Cuci tangan sebelum dan sesudah makan.
- b. Potong dan rawat kuku.
- c. Jaga kesucian kulit melalui mandi secara teratur.
- d. Mengawasi kesucian pakaian serta memakai apron saat berbisnis serta mengubah pakaian lebih dahulu serta sehabis bekerja
- e. Pastikan peralatan makan bersih dan rapi.
- f. Pertimbangkan untuk menyiapkan makanan sebelum sampai ke tangan pembeli.
- g. Pilih posisi jauh dari asal muasal kontaminasi.
- h. Jaga tempat penyimpanan makanan tetap bersih dan rapi.

3. Bagi Pembeli

Untuk memastikan makanan bermanfaat bagi tubuh, perhatian lebih harus diberikan pada kebersihan saat membeli makanan.

4. Bagi peneliti selanjutnya

Hasil penelitian ini belum sempurna karena terbatatasan peneliti, diharapkan peneliti lain mampu mengembangkan penelitian lain mengenai personal higiene dan higienen sanitasi makanan pada PKL dari bidang variabel bertentangan supaya bisa menebarkan penelitian pada abad kelak.