

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Hasil penelitian karya tulis ilmiah tentang gambaran hygiene sanitasi makanan di Rumah Sakit Hi. Muhammad Yusuf Lampung Utara Tahun 2021, dapat disimpulkan bahwa :

1. Pemilihan bahan makanan pasien tidak memenuhi syarat karena bahan makanan mentah yang telah dibeli diletakkan begitu saja di lantai tanpa menggunakan alas/ wadah apapun.
2. Penyimpanan bahan makanan dan minuman pasien sudah memenuhi syarat. suhu dapur dan penyimpanan makanan kering yang sudah memenuhi syarat.

Pengolahan makanan dan minuman pasien masih ada yang perlu diperhatikan kembali, diantaranya :

- a. Tempat pengolahan : Tempat pengolahan/dapur di Rumah Sakit Hi, Muhammad Yusuf Lampung Utara tidak memenuhi syarat karena jaring perangkap serangga yang bolong tidak diganti di tempat pengolahan makanan (dapur) tidak dipasang jaring di pintu ruang penyimpanan bahan mentah dan terdapat tempat sampah yang terbuka didalam dapur yang berada dekat dengan tempat memasak (kompor)
- b. Peralatan : yaitu wadah makanan yang telah digunakan diambil tidak menggunakan troli dan wadah yang akan digunakan di lap menggunakan kain lap yang sudah dipakai berulang kali.

3. Penyimpanan makanan jadi pasien tidak ada karena makanan langsung disajikan.
4. Pengangkutan Pangan Jadi belum memenuhi syarat karena pengangkutan makanan tidak menggunakan troli melainkan diangkat dengan tangan terbuka sehingga belum memenuhi syarat.
5. Penyajian makanan jadi pasien sudah memenuhi syarat bahwa cara penyajian makanan terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai bersih, makanan jadi yang disajikan diwadahi dan tertutup, perilaku penyaji dalam keadaan sehat dan berpakaian bersih, makanan jadi segera disajikan, makanan jadi yang sudah menginap tidak boleh disajikan kembali. Oleh karena itu pihak rumah sakit harus mempertahankan cara penyajian makanan jadi pasien
6. Pengawasan hygiene & sanitasi pangan belum memenuhi syarat karena ada beberapa komponen yang tidak memenuhi syarat Permenkes No. 7 tahun 2019 seperti bahwa penjamah makanan harus memiliki surat keterangan sehat, secara berkala minimal 2 kali setahun diperiksa kesehatannya, dan harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolahan dapur dengan lengkap.

## **B. Saran**

1. Bahan makanan mentah yang masih diletakkan pada lantai sebaiknya dialaskan agar tidak kontak langsung atau menempel pada lantai

dikhawatirkan dapat mempengaruhi bahan makanan baik secara fisik maupun bakteriologis penyimpanan bahan makanan.

2. Pengolahan makanan :

- a. Tempat pengolahan : Untuk pintu dan jendela sebaiknya dipasang peralatan anti serangga/lalat seperti kassa dan seharusnya diberikan tempat sampah yang tertutup di dalam dapur agar tempat sampah tidak menjadi sarang perkembangbiakan vektor yang dapat mencemari makanan.
- b. Peralatan : Seharusnya wadah makanan yang telah digunakan diambil menggunakan troli dan wadah yang akan digunakan di lap menggunakan *tissue* sekali pakai.

3. Pengangkutan makanan jadi : Seharusnya pengangkutan makanan menggunakan troli yang tertutup dan dalam keadaan bersih.

4. Pengawasan hygiene & sanitasi pangan : Seharusnya tenaga penjamah makanan harus memiliki surat keterangan sehat dan melakukan usap dubur setiap 2 tahun sekali dan menggunakan pakaian pelindung diri dengan lengkap pada saat proses pengolahan makanan berlangsung.

5. Perlu pengecekan selama setahun sekali tentang pestisida pada sayur dan dan pengecekan boraks dan formalin secara kimia pada ayam.