

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian Karya Tulis Ilmiah tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Islam Kota Metro Tahun 2018, dapat disimpulkan bahwa :

1. Pemilihan bahan makanan sudah memenuhi syarat
2. Penyimpanan bahan makanan dan minuman terdapat bahan makanan makanan yang diletakkan dalam rak yang belum memenuhi syarat
3. Pengolahan makanan masih ada yang perlu diperhatikan lagi, diantaranya :
 - a. Tempat pengolahan : dinding dekat kompor tinggi keramik hanya 1 meter
 - b. Peralatan : masih dikeringkan menggunakan kain lap yang sudah digunakan berulang-ulang
 - c. Penjamah : tenaga penjamah makanan belum memiliki sudah keterangan sehat dan penjamah belum menggunakan APD lengkap.
4. Penyimpanan makanan jadi pasien tidak ada karena makanan langsung disajikan
5. Pengangkutan makanan jadi sudah memenuhi syarat karena menggunakan kereta dorong yang tertutup dan jalur troli yang terpisah.
6. Penyajian makanan jadi sudah memenuhi syarat.

7. Pemeriksaan angka kuman sudah memenuhi syarat sesuai dengan BPOM RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dan makanan

B. Saran

1. Penyimpanan bahan makanan masih ada yang diletakkan pada rak yang terbuka sebaiknya diletakkan pada rak yang tertutup yang terbuat dari bahan kaca untuk mengurangi risiko terjadinya kontaminasi.
2. Pengolahan makanan :
 - a. Tempat pengolahan : sebaiknya dinding yang selalu terkena percikan air dipasang keramik setinggi 2 meter untuk menghindari tumbuhnya jamur pada dinding. Untuk pintu dan jendela sebaiknya diberi alat anti serangga/lalat seperti kassa.
 - b. Peralatan : seharusnya dalam pencucian peralatan yang telah di cuci bersih dikeringkan menggunakan tissue sekali atau dapat menggunakan lap yang sudah dicuci bersih dan disterilkan.
 - c. Penjamah : seharusnya penjamah makanan dilakukan pemeriksaan kesehatan setiap 6 bulan sekali dan memiliki surat keterangan sehat dan menggunakan pakaian pelindung diri dengan lengkap.