

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian Karya Tulis Ilmiah tentang Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit Daerah Mayjend H.M Ryacudu Kotabumi Tahun 2023, dapat disimpulkan bahwa :

1. Pemilihan bahan makanan sudah memenuhi syarat
2. Penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat
3. Pengolahan makanan masih ada yang perlu diperhatikan lagi, diantaranya :
 - a. Tempat pengolahan : Tidak terdapat cerobong asap, pintu dan jendela masih sering terbuka dan tidak diberi anti serangga
 - b. Peralatan : Peralatan masih dikeringkan menggunakan kain lap yang sudah digunakan berulang-ulang dan tempat penyimpanan peralatan masih terbuka
 - c. Penjamah : Tenaga penjamah makanan belum memiliki surat keterangan sehat, 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 disajikan dalam keadaan tertutup
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. Pengolahan Makanan

- a. Tempat pengolahan : Untuk pintu dan jendela sebaiknya diberi alat antiserangga/lalat seperti kassa.
- b. Peralatan : Seharusnya dalam pencucian peralatan yang telah di cuci bersih dikeringkan menggunakan tissue sekali atau dapat menggunakan lap yang sudahdicuci 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.