

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung pada bab sebelumnya maka dalam bab ini dapat di ambil kesimpulan:

1. Pemilihan bahan pangan yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo sudah sesuai peraturan. Kualitas bahan pangan sudah baik dalam keadaan bersih, segar, utuh, terdaftar depkes dan tidak rusak.
2. Penyimpanan bahan pangan yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung telah dilaksanakan sesuai dengan peraturan sudah dibedakan antara penyimpanan bahan pangan basah dan penyimpanan bahan kering dan sudah menerapkan prinsip FIFO dan FEFO. Akan tetapi, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian penerapan dalam penyimpanan bahan pangan, pada penyimpanan bahan pangan kering penyimpanan bahan beras masih diletakkan di lantai, dan gudang belum memiliki alat untuk mencegah Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
3. Pengolahan pangan yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung belum sesuai dengan peraturan yaitu tempat pengolahan belum memiliki cerobong khusus,

dinding dan langit-langit berjamur belum dalam keadaan baik dan bersih. Pada pejamah pangan masih belum patuh menggunakan APD. Sedangkan dalam perlengkapan dalam pengolahan dan cara mengolah makanan sudah sesuai dengan peraturan.

4. Penyimpanan pangan matang yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung belum sesuai dengan peraturan yaitu penyimpanan pangan tidak disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang memungkinkan terjadi kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
5. Pengangkutan pangan matang yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung belum sesuai dengan teori maupun standar yang berlaku, belum memiliki jalur khusus untuk pengangkutan pangan matang.
6. Penyajian pangan matang di Instalasi Gizi Rumah Sakit Daerah Dr. A Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung telah dilaksanakan sesuai dengan peraturan. Penyajian makanan sudah sesuai dengan seharusnya tepat menu, waktu dan takaran. Dan makanan yang disajikan dalam keadaan panas.

B. Saran

1. Sebaiknya pada gudang penyimpanan bahan pangan perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk.
2. Sebaiknya penempatan bahan pangan ditata dengan baik seperti beras yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.
3. Kepada pihak Rumah Sakit sebaiknya memiliki cerobong khusus dan dapat melakukan cat ulang dinding dan langit-langit.
4. Sebaiknya pejamah pangan selalu menggunakan APD lengkap dalam mengolah pangan.
5. Sebaiknya pihak Rumah Sakit dapat memberikan tempat yang baik untuk penyimpanan pangan matang yang tertutup yang tidak memungkinkan kontak dengan Vektor dan Binatang Pembawa Penyakit.
6. Karena belum adanya jalur khusus pengangkutan makanan sebaiknya pada pengangkutan pangan matang untuk pasien dibuatkan jadwal yang berbeda dengan pengangkutan bahan/barang kotor sehingga tidak terjadi pertemuan antara barang kotor dan makanan untuk pasien pada satu jalur.