

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pemesanan atau pembelian bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar sudah dikategorikan baik dan memenuhi syarat keamanan pangan (*food safety*) dengan skor 94 dari kriteria ≥ 83 yang telah ditentukan.
2. Standar spesifikasi bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar sudah sesuai dengan kualitas bahan makanan yang diterima dan memperhatikan keamanan pangan (*food safety*).
3. Penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar sudah dikategorikan memenuhi syarat sesuai dengan spesifikasi bahan makanan dari hasil penilaian yaitu skor 86 dari kriteria ≥ 83 yang telah ditentukan. Penyimpanan bahan makanan kering dan basah di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar dikategorikan baik dan sesuai dengan keamanan pangan (*food safety*) dari hasil penilaian yaitu skor 95 dari kriteria ≥ 83 yang telah ditentukan.
4. Persiapan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar sudah cukup sesuai dengan keamanan pangan (*food safety*) dan *food hygiene* dari hasil penilaian yaitu skor 84 dari kriteria ≥ 83 yang telah ditentukan. Pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar tidak memenuhi syarat *food hygiene* dari hasil kriteria penilaian skor 73 dari kriteria memenuhi syarat apabila skor ≥ 83 . Kemudian pendistribusian bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar sudah dikategorikan memenuhi syarat *food hygiene* dari hasil kriteria penilaian skor 88 dari kriteria memenuhi syarat apabila skor ≥ 83 .

B. Saran

1. Bidang Penunjang Medis RSUD Alimuddin Umar sebaiknya lebih memperhatikan sarana dan prasarana ruangan di Instalasi Gizi seperti tempat pencucian alat yang masih menyatu dengan tempat pencucian daging agar mengurangi kontaminasi, dan blower yang sudah lama rusak yang terdapat di ruang pengolahan untuk segera diperbaiki agar tidak membahayakan penjamah makanan
2. Bidang Penunjang Medis RSUD Alimuddin Umar sebaiknya lebih memperhatikan pengawasan pangan untuk melakukan pengajuan anggaran untuk pemeriksaan *E. Coli* pada makanan dan pemeriksaan kuman pada alat makan di Laboratorium Kesehatan Daerah
3. Instalasi gizi RSUD Alimuddin Umar diharapkan untuk menggunakan dua pintu masuk dan keluar agar penerimaan dan pendistribusian dilakukan searah guna memperkecil terjadinya kontaminasi pada saat pendistribusian
4. Instalasi gizi RSUD Alimuddin Umar diharapkan untuk melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala yaitu 6 bulan sekali kepada penjamah agar mengetahui status kesehatan saat melakukan kegiatan penyelenggaraan makanan
5. Penjamah dan petugas penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar sebaiknya untuk mengikuti pelatihan/penyuluhan jasaboga secara berkala tentang pentingnya hygiene dan sanitasi guna menambah pengetahuan serta informasi kesehatan dibidang gizi
6. Penjamah makanan di Instalasi Gizi Alimuddin Umar agar lebih memperhatikan pelaksanaan *hygiene* sanitasi pengolahan dan distribusi makanan yaitu dengan menggunakan APD dan sarung tangan untuk menghindari kontaminasi pada makanan saat pengolahan dan pendistribusian.
7. Menghimbau petugas penyimpanan bahan makanan agar menerapkan *food safety* pada pangan, jika ada bahan makanan yang sudah dibuka di tutup kembali menggunakan karet atau di masukan kedalam wadah tertutup agar terhindar dari serangga dan kontaminasi lainnya.