

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Sesimpulan dari hasil pengamatan, pemeriksaan dan pembahasan tentang Tinjauan Enam Prinsip Hygine Sanitasi di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2022 adalah sebagai berikut :

1. Pengolahan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro tidak memenuhi syarat karena luas konstruksi bangunan sempit, gagang pel tidak diberi kode warna hijau. Alat pelindung diri yang digunakan penjamah makanan seperti celmek sudah usang. Peralatan masak setelah digunakan peralatan masak dicuci menggunakan sabun tidak didesinfeksi lebih lanjut, dan pengeringannya menggunakan manual, yang sebaiknya menggunakan alat agar tidak ada kontaminasi, rak penyimpanan alat masak setelah dicuci dalam keadaan terbuka tidak tertutup. Peralatan makan pasien setelah digunakan di cuci dengan sabun kemudian dibilas dengan air bersih serta dibilas kembali menggunakan air hangat yang mengalir, kemudian ditaru di dalam rak tanpa pentunp.
2. Penyimpanan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro memenuhi syarat
3. Pengangkutan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro memenuhi syarat

4. Penyajian makanan jadi Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro memenuhi syarat
5. Hasil pemeriksaan laboratorium angka kuman pada makanan, alat masak serta alat makan pasien di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro memenuhi syarat. Pemeriksaan tersebut menggunakan acuan Departemen Kesehatan Republik Indonesia kemudian dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019, dan hasil yang didapat, semua sampel memenuhi syarat kesehatan.

B. Saran

Berdasarkan simpulan di atas, maka saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dari emnam prinsip hygiene sanitasi makanan yang telah memenuhi persyaratan yang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 7 Tahun 2019 hendaknya dipertahankan.
2. Hendaknya pihak Rumah Sakit jika memiliki kesempatan, segera merenovasi konstruksi bangunan instalansi gizi agar ruang lingkup gerak lebih luas.
3. Hendaknya dilakukan *screening* apakah alat pelindung diri masih layak digunakan.
4. Peralatan masak sebaiknya didesinfeksi lebih lanjut, dan pengeringannya sebaiknya menggunakan alat agar benar – benar tidak ada kontaminasi, rak penyimpanan alat masak setelah dicuci harus dalam keadaan tertutup.

5. Peralatan makan pasien hendaknya dilakukan pengeringan atau penguapan yang kemudian dapat dikenal sebagai tindakan sanitasi kering (sianar atau oven) untuk menghindari kontaminasi silang, dan ditaruh dirak dalam keadaan tertutup.
6. Sebaiknya jalur linen dan jalur pengangkutan makanan dibedakan.
7. Tetap dipertahankan pengecekan rutin uji laboratorium mengenai makanan jadi, peralatan masak, dan peralatan makan pasien meskipun hasil pemeriksaan sebelumnya baik dan memenuhi persyaratan kesehatan.
8. Tetap dipertahankan pemeriksaan yang dilakukan pihak Rumah Sakit mengenai pemeriksaan MCU (*Medical Check Up*) pada penjamah makanan