

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai gambaran pengelolaan sanitasi makanan dan keberadaan bakteri *E.coli* di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022 yang telah dilakukan dan disesuaikan menurut peraturan Permenkes No 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Bahan makan dan makanan jadi di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022 sudah sesuai dengan Permenkes No.7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit. Bahan makanan dan makanan jadi berasal dari tempat resmi. Semua bahan makanan dibeli di pasar pagi Krui Pesisir Barat.
2. Tempat penyimpanan bahan makanan dan makan jadi di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022 sudah sesuai Permenkes No.7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit. Tetapi ada 1 komponen yang belum sesuai dengan Permenkes yaitu ditemukan penempatan bahan pangan yang menumpuk pada rak penyimpanan sehingga tidak ada sirkulasi udara. Hal tersebut dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan dan dapat menjadi tempat perkembang biakan vektor seperti tikus, kecoa dan lain-lain.
3. Tempat pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022 yang belum sesuai persyaratan permenkes yaitu :

- Tidak disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur dimana di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022 masih terdapat gabungan tata letak bangunan ruangan Tempat Pengolahan Pangan (dapur) dengan gudang obat.
  - Serta cerobong asap yang tidak dilengkapi dengan sungkup asap.
4. Peralatan masak di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022 sudah sesuai persyaratan Permenkes No.7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit.
  5. Panjamah pangan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022 ada salah satu komponen yang belum sesuai dengan persyaratan Permenkes No.7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit yaitu dilakukan pemeriksaan kesehatan penjamah pangan secara berkala minimal 2 tahun sekali oleh dokter yang berwenang.
  6. Pengangkutan pangan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022 belum sesuai persyaratan Permenkes No.7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit yaitu pengangkutan makanan tidak menggunakan kereta dorong melainkan diangkut dengan tangan terbuka.
  7. Penyajian pangan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat tahun 2022 sudah sesuai dengan persyaratan Permenkes No.7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan di Rumah Sakit.

8. Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat belum memiliki sertifikat jasa boga golongan B.
9. Hasil pemeriksaan *E.coli* pada air bersih telah memenuhi syarat yaitu 0 MPN/ 100 ml dan *Coliform* belum memenuhi syarat yaitu 52 MPN/ 100 ml.
10. Hasil pemeriksaan Angka Kuman pada makanan telah memenuhi syarat berdasarkan Standarisasi Nasional Indonesia tentang Cemaran Mikroba dalam Pangan.
11. Hasil pemeriksaan Angka Kuman pada Usap Alat Makan untuk Plato 1 telah memenuhi syarat dengan jumlah Angka Kuman 90 koloni/cm<sup>2</sup> dan Plato 2 belum memenuhi syarat dengan jumlah Angka Kuman 102,50 koloni/cm<sup>2</sup>. Berdasarkan Permenkes no 1204 tahun 2004 standar baku mutu Angka Kuman maksimal pada alat makan di Rumah Sakit adalah 100 koloni/cm<sup>2</sup>.

## **B. SARAN**

Adapun saran yang ingin saya sampaikan bagi pihak Rumah Sakit adalah:

1. Untuk tata letak bangunan ruangan Tempat Pengolahan Pangan (dapur) dengan gudang obat sebaiknya harus terpisah. Agar makanan yang akan disajikan kepada pasien tidak mengalami pencemaran dan terkontaminasi, khususnya kontaminasi oleh bakteri *E.coli* dan tempat pengolahan pangan juga sebaiknya diberi cerobong asap yang dilengkapi dengan sungkup asap.
2. Sebaiknya untuk penyimpanan bahan pangan jadi di lakukan monitoring dan pencatatan suhu/ruang penyimpanan minimal 2 kali per hari dan untuk penempatan bahan

3. Sebaiknya untuk pengangkutan pangan di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022 menggunakan troli dan dibuat jalur khusus troli/ kereta dorong agar makanan yang akan disajikan kepada pasien tidak mengalami pencemaran dan kontaminasi.
4. Di Rumah Sakit Umum Daerah KH Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Tahun 2022 sebaiknya perlu dilakukan pemeriksaan mikrobiologi makanan , dan air bersih serta usap alat makan setiap 6 bulan sekali oleh laboratorium kesehatan daerah.