

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara, pengamatan dan pembahasan yang telah diuraikan maka penulis dapat menyimpulkan beberapa hal yaitu :

1. Pemilihan bahan makanan di UPTD Puskesmas Rawat Inap PONED Panaragan Jaya Kabupaten Tulang Bawang Barat telah memenuhi syarat sebagian komponennya.
2. Penyimpanan bahan makanan sebagian telah memenuhi syarat dan sebagian lainnya tidak memenuhi syarat dikarenakan di puskesmas tidak menggunakan sistem FIFO untuk penyimpanan makanannya dikarenakan tidak adanya stok bahan makanan untuk jangka waktu yang lama, semua bahan makanan dibeli pada hari yang akan dimasak, dan untuk tempat bahan makanan tidak rapat serangga dan tikus dikarenakan rak untuk menyimpan bahan makanan yang akan diolah nantinya tidak ada penutup dan ventilasi dapur pun tidak dilengkapi kawat kasa.
3. Pada proses pengolahan makanan sebagian sudah memenuhi syarat dan sebagian masih tidak memenuhi syarat karena pada lantai jarang dibersihkan setiap kali ingin digunakan atau sesudah digunakan, pada ventilasi tidak diberikan kawat kasa yang memungkinkan serangga

atau binatang pengganggu dapat masuk kedalam dapur. pada peralatan yang sudah dicuci disimpan dalam keadaan kering di rak yang tidak tertutup yang dapat menyebabkan berbagai kontaminasi dari bahan asing maupun serangga dan binatang pengganggu.

4. Pada proses penyimpanan makanan jadi sudah memenuhi syarat tetapi ada sebagian alasan mengapa tidak sesuai peraturan yang ada dikarenakan tidak adanya stok makanan jadi untuk diberikan kepada pasien, makanan yang dimasak oleh pramusaji adalah makanan yang langsung dimasak lalu dihidangkan sesuai jam makan pasien.
5. Pada proses pengangkutan makanan jadi alat angkut tidak dalam keadaan tertutup dikarenakan makanan di angkut secara satu persatu disujuhkan kepada pasien dan tidak menggunakan kereta dorong,
6. Pada proses penyajian makanan jadi sudah memenuhi standar.
7. Pada personal hygiene penjamah makanan masih belum diterapkan semua 6 prinsip hygiene sanitasi makanan, seperti tidak memakai celemek, tidak memakai masker, tidak ada uji kesehatan berkala selama 6 bulan sekali.

B. SARAN

1. Melengkapi fasilitas tempat penyimpanan peralatan berupa rak yang tertutup
2. Melengkapi fasilitas untuk penjamah makanan seperti celemek

3. Melakukan pemeriksaan kepada penjamah makanan setiap 6 bulan sekali
4. Memberi kawat kasa pada ventilasi agar tidak masuk serangga dan binatang pengganggu
5. Diberikan sosialisasi penting nya menerapkan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan kepada penjamah makanan.