

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Nilai rata-rata sikap tenaga pengolah makan terhadap higiene makanan di RS Bhayangkara Bandar Lampung dengan kategori baik.
2. Nilai rata-rata perilaku tenaga pengolah makanan tentang higiene makanan di RS Bhayangkara Bandar Lampung dengan kategori kurang.
3. Nilai rata-rata perilaku pramusaji makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung dengan kategori cukup baik.
4. Sanitasi tempat pengolah makanan (dapur) di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung secara keseluruhan dengan kategori belum memenuhi syarat.
5. Sanitasi peralatan pengolah makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung secara keseluruhan dengan kategori belum memenuhi syarat.
6. Sanitasi peralatan distribusi makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Bandar Lampung secara keseluruhan sudah memenuhi syarat.

B. Saran

1. Dilakukan pemasangan alat pengawasan di ruangan instalasi gizi untuk memonitor dan memberikan sanksi tegas tenaga pengolah serta pramusaji agar dapat di evaluasi setiap harinya tentang personal higiene, penggunaan APD lengkap dan pembersihan trolley setiap harinya.
2. Dilakukan pengawasan dan memberikan sanksi tegas terhadap tenaga pengolah saat merendam peralatan selama 2 menit agar bakteri yang ada di peralatan pengolahan dan untuk pendistribusian steril.

3. Institusi dapat menerapkan peraturan persyaratan tempat pengolahan sesuai permenkes 2011.
4. Institusi dapat menyediakan sarung tangan sekali pakai serta tempat khusus dan sabun untuk cuci tangan.
5. Perlu dilakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal satu tahun sekali.