

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Tim HACCP di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung terdiri dari 5 orang Ahli Gizi yang belum mempunyai sertifikat keamanan pangan yang beragam.
2. Diagram alir yang dibuat telah sesuai dengan pelaksanaan yang dilakukan di lapangan.
3. Potensi bahaya yang teridentifikasi meliputi adanya benda asing, pestisida, bakteri *salmonella sp*, *staphylococcus aureus*, dan *E – Colli*.
4. Critical Control Point (CCP) pada pembuatan menu ayam bumbu sate terletak pada tahap penerimaan daging ayam, penyimpanan daging ayam, dan tahap perebusan daging ayam, sedangkan CCP pada pembuatan menu tahu kalio terletak pada tahap penerimaan tahu dan penggorengan.
5. Batas kritis pada pembuatan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio terletak pada karakteristik bahan baku yang diterima, dan suhu pemasakan.
6. Sistem monitoring dilakukan pada tahap yang ditetapkan sebagai CCP yaitu dengan melakukan pengecekan secara visual saat proses penerimaan dan pemantauan suhu penyimpanan yang dilakukan oleh petugas penerimaan dan penyimpanan bahan makanan.
7. Tindak verifikasi dilakukan pada tahap yang ditetapkan sebagai CCP dengan menegur pihak suplier dan mengembalikan bahan kepada suplier jika bahan makanan tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah dipesan oleh ahli gizi.
8. Penjamah makanan belum sepenuhnya menggunakan APD lengkap pada saat proses persiapan dan pengolahan.

B. Saran

1. Perlu dibentuknya tim HACCP yang melibatkan pihak dengan keahlian yang beragam.
2. Perlu dilakukannya penerapan HACCP untuk menu ayam bumbu sate dan tahu kalio oleh Instalasi Gizi.
3. Perlu ditambahkan dalam spesifikasi bahan makanan ketentuan hasil uji laboratorium bebas formalin, residu antibiotik, dan bakteriologi dari laboratorium yang terverifikasi untuk daging ayam, serta untuk santan dan bumbu halus supplier harus menyertakan hasil uji lab bebas mikrobiologi dan kimiawi yang dikeluarkan oleh laboratorium yang terverifikasi.
4. Perlu dilakukan pengecekan suhu makanan setiap kali proses pengolahan.
5. Perlu adanya penyediaan alat thermometer suhu makanan untuk memastikan bahwa makanan telah mencapai suhu/kematangan yang tepat.
6. Perlu dilaksanakannya pencatatan dokumentasi suhu pemasakan pada setiap pengolahan menu ayam bumbu sate dan tahu kalio.
7. Perlu untuk memberikan pelatihan tentang personal hygiene dan sanitasi pengelolaan makanan khususnya bagi penjamah makanan untuk menambah wawasan tentang praktik pengelolaan makanan yang aman dan higienis.