

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai “Gambaran Pengetahuan Tenaga Pengolah Makanan Pada Hygiene Sanitasi Pengolahan Pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2025” dapat disimpulkan sebagai berikut

1. Seluruh tenaga pengolah (pemasak) dan distribusi makanan sudah 100% memiliki pengetahuan yang baik terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan.
2. Seluruh tenaga pengolah (pemasak) dan distribusi makanan sudah 100% memiliki perilaku yang baik terhadap penerapan hygiene sanitasi makanan.
3. Tempat pengolahan makanan belum memenuhi sebesar 13,7% dan 93,3% sudah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi baik berdasarkan peraturan kemenkes RI, (2011).
4. Pada peralatan pengolahan dan peralatan penyajian makanan sebesar 30% belum memenuhi persyaratan dan 70% sudah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi baik berdasarkan peraturan permenkes RI, (2011).

B. Saran

1. Kepala instalasi gizi
 - a. Kepala instalasi gizi untuk mengajukan peralatan baru kepada wadir pelayanan agar peralatan yang sudah rusak (gompel) bisa di ganti dengan yang baru untuk mengantisipasi agar peralatan tidak menimbulkan kontaminasi terhadap makanan.
 - b. Kepala instalasi untuk mengusulkan pengadaan rak-rak kepada wadir pelayanan untuk peralatan pengolahan, supaya peralatan pengolahan bisa disusun dengan rapi, tidak menumpuk dan tidak ada lagi peralatan yang ditempatkan langsung dilantai tanpa alas. Untuk menjaga agar peralatan tetap dalam keadaan bersih sebelum digunakan

- c. Kepala instalasi agar memberikan apresiasi kepada tenaga pengolahan dan penyajian makanan yang menggunakan APD lengkap dan teguran kepada tenaga pengolah dan penyajian yang tidak menggunakan APD lengkap.
 - d. Kepala instalasi gizi untuk mengajukan pengadaan disinfektan kepada wadir pelayanan agar peralatan yang akan digunakan bisa dibersihkan terlebih dahulu dengan menggunakan larutan disinfektan atau air panas sebelum digunakan supaya peralatan bebas dari hama dan mikroba lainnya.
2. Tenaga pengolah dan penyajian makanan
- a. Tenaga pengolah makanan penyajian makanan untuk tetap mempertahankan menggunakan APD lengkap terutama masker, sepatu tertutup dan sarung tangan plastik pada saat mengolah ataupun menyajikan makanan untuk menjaga agar makanan tetap aman dari kontaminasi.