

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil observasi dan analisis terhadap praktik penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan As-Salam, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pemilihan bahan pangan sudah dilakukan dengan cukup baik, mengutamakan kesegaran, keamanan, dan sumber bahan yang terpercaya. Namun, pencatatan mutu bahan dan prosedur penolakan belum terdokumentasi secara formal.
2. Penyimpanan bahan makanan, baik kering maupun hewani, belum sepenuhnya memenuhi standar jarak, kebersihan, dan sistem pemisahan. Terutama bahan makanan kering yang masih disimpan terlalu dekat dengan lantai dan dinding, serta freezer yang belum dipantau suhu hariannya.
3. Pengolahan makanan sudah menunjukkan upaya menjaga kebersihan bahan dan alat masak. Namun, masih terdapat kekurangan signifikan dalam aspek kebersihan penjamah makanan, seperti tidak digunakannya APD (celemek, penutup kepala, sarung tangan) dan lokasi dapur yang terlalu dekat dengan toilet.
4. Penyimpanan Pangan Matang tidak memenuhi standar karena makanan dibiarkan di dapur dengtutup seadanya. Ini dapat meningkatkan resiko kontaminasi silang dan penurunan suhu makanan.
5. pengangkutan makanan jadi tanpa pengangkutan menggunakan alat yang higienis serta penggunaan jalur pengangkutan yang sama dengan jalur pembuangan sampah. Ini meningkatkan risiko kontaminasi silang dan penurunan suhu makanan.

6. Penyajian makanan sudah menggunakan alat makan bersih, tetapi masih ditemukan kontak langsung antara tangan penjamah dan makanan, yang berisiko menyebabkan kontaminasi mikrobiologis.

B. Saran

Untuk meningkatkan mutu dan keamanan pangan di Panti Asuhan As-Salam, berikut adalah saran perbaikan yang dapat diterapkan:

1. Peningkatan Fasilitas Fisik dan Infrastruktur
 - a. Menata ulang rak penyimpanan bahan makanan kering sesuai standar (15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, 60 cm dari langit-langit).
 - b. Menambahkan atau memperbaiki sekat antara dapur dan toilet untuk mencegah kontaminasi silang.
 - c. Menyediakan tempat sampah yang tertutup, tahan air, dan memiliki sistem pemisahan sampah organik dan anorganik.
2. Perlengkapan dan Peralatan Penunjang
 - a. Menyediakan troli makanan tertutup atau kontainer food-grade untuk pengangkutan makanan jadi.
 - b. Menggunakan wadah penyimpanan makanan matang yang bersih, tertutup rapat, dan tahan panas.
 - c. Menyediakan peralatan makan dan saji yang food-grade, tidak retak, dan mudah dibersihkan.
3. Pelatihan dan Peningkatan Kapasitas Penjamah Pangan
 1. Memberikan pelatihan rutin kepada penjamah makanan mengenai:
 - a. Higiene pribadi,
 - b. Penggunaan alat pelindung diri (APD),

- c. Teknik mencuci tangan yang benar,
 - d. Pengolahan dan penyajian makanan yang aman.
2. Menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) yang mengacu pada Permenkes No. 2 Tahun 2023 untuk setiap tahapan proses makanan: pemilihan, penyimpanan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian.
4. Pemantauan dan Evaluasi Berkala
- a. Melakukan inspeksi rutin terhadap fasilitas penyimpanan dan dapur.
 - b. Memantau suhu freezer dan makanan jadi secara berkala menggunakan termometer.
 - c. Membuat catatan harian atau logbook pengawasan mutu bahan dan suhu makanan.
5. Koordinasi dengan Dinas Kesehatan atau Puskesmas
- Berkoordinasi secara aktif dengan dinas kesehatan atau puskesmas setempat untuk pemeriksaan kesehatan penjamah makanan, konsultasi teknis terkait sanitasi pangan, audit atau pembinaan rutin terhadap sistem penyelenggaraan makanan.