

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung pada bab sebelumnya maka dalam bab ini dapat di ambil kesimpulan:

1. Pemilihan bahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung telah memenuhi ketentuan yang berlaku. Kualitas bahan pangan yang digunakan tergolong baik, dalam kondisi bersih, segar, utuh, terdaftar di Depkes RI, dan tidak mengalami kerusakan.
2. Proses penyimpanan bahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Menjalankan pemisahan kering-basah serta prinsip *FIFO/FEFO*, namun masih ada beras dan telur diletakkan di lantai, serta gudang terbuka tanpa pintu dan penghalang vektor.
3. Kegiatan pengolahan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Metode dan peralatan sudah sesuai ketentuan, tetapi kebersihan dinding kurang terjaga dan sebagian petugas belum menggunakan pakaian kerja lengkap.
4. Penyimpanan pangan matang di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Belum optimal karena makanan disimpan terbuka, sehingga risiko kontak vektor masih tinggi.

5. Proses pengangkutan pangan matang di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Belum sesuai standar karena tidak ada jalur khusus untuk distribusi makanan
6. Penyajian pangan matang di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Sudah tepat menu, waktu, takaran.

B. Saran

1. Gudang penyimpanan bahan pangan sebaiknya gudang tidak terbuka dan memiliki pintu serta dilengkapi dengan alat pencegah masuknya vektor.
2. Penataan bahan pangan perlu diperhatikan dengan baik, misalnya beras dalam karung dan telur sebaiknya di letakan di rak penyimpanan tidak diletakkan langsung di atas lantai.
3. Pihak rumah sakit disarankan untuk melakukan pengecatan ulang pada dinding ruangan pengolahan.
4. Penjamah makanan hendaknya selalu menggunakan pakaian kerja secara lengkap selama proses pengolahan makanan berlangsung.
5. Rumah sakit sebaiknya menyediakan tempat penyimpanan khusus untuk pangan matang yang tertutup dan aman dari kontak langsung dengan vektor pembawa penyakit.
6. Mengingat belum tersedianya jalur khusus untuk pengangkutan makanan, disarankan agar pengangkutan makanan matang ke pasien dilakukan pada jadwal yang berbeda dengan distribusi bahan atau barang kotor, sehingga tidak terjadi pertemuan antara makanan dan bahan terkontaminasi dalam satu jalur.