

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian mengenai penilaian kualitas hygiene dan sanitasi pada tahap pengolahan makanan yang dilakukan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan diketahui bahwa ;

1. Penilaian hygiene sanitasi peralatan di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Magetan termasuk kategori baik dengan skor 13 (68%).
2. Penilaian hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan termasuk kategori baik, dengan skor 39 (74%).
3. Penilaian hygiene sanitasi penjamah makanan termasuk kategori baik, dengan skor 12 (75%).
4. Penilaian hygiene sanitasi proses pengolahan makanan termasuk kategori baik, dengan skor 9 (53%).
5. Hasil pemeriksaan fisik makanan pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) sudah memenuhi syarat berdasarkan SNI 01-2346 Tahun 2006 Tentang Uji Organoleptik.
6. Hasil pemeriksaan kimia makanan (formalin) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) sudah memenuhi syarat berdasarkan Permenkes Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
6. Hasil pemeriksaan mikrobiologi makanan (angka kuman) pada sift pagi (07.00 wib), siang (11.00 wib), dan sore (15.00 wib) sudah memenuhi syarat berdasarkan BPOM RI Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam makanan.
7. Penilaian hygiene sanitasi di Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayyidiman Kabupaten Magetan Tahun 2022 sudah memenuhi syarat berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Instansi Terkait**

Kepada Dinas Kesehatan setempat diharapkan melakukan pemantauan dan pengawasan serta melakukan pengambilan sampel secara periodik pada Tempat Pengolahan Makanan/Instalasi Nutrisi agar kualitas makanan yang dihasilkan berkualitas dan layak dikonsumsi oleh pasien.

### **2. Bagi pihak Rumah Sakit**

- a. Memperbaiki dan mengganti peralatan yang sudah tidak layak pakai, dan memperhatikan cara penyimpanan peralatan yang telah dicuci dan disterilan agar disimpan didalam almari peralatan yang tertutup agar tidak terkontaminasi oleh kotoran maupun vector.
- b. Memperbaiki dinding pada tempat pengolahan makanan agar tidak berjamur dengan melapisi dengan bahan anti air atau mengganti cat yang anti jamur
- c. Mengupayakan agar tidak terdapat vector yang dapat masuk kedalam tempat pengolahan makanan dengan memasang dan menyalakan alat anti serangga pada setiap pintu masuk dan memastikan bahwa alat yang digunakan berfungsi dengan baik.
- d. Menggunakan tempat sampah yang terpisah antara organik dan anorganik serta dalam penggunaannya dilengkapi dengan kantong kresek agar mempermudah dalam proses pembuangannya.
- e. Memperbaiki kualitas pencahayaan pada tempat pengolahan makanan agar memenuhi baku mutu dengan cara memasang lampu tambahan pada setiap ruangan, selain agar tingkat pencahayaannya terpenuhi dengan pencahayaan yang cukup dapat memperbaiki tingkat kelembapan ruangan yang masih kurang.
- f. Pada penjamah makanan perlu dilakukan peningkatan hygiene sanitasi pada masing-masing individu, salah satunya dengan menggunakan sarung tangan plastic pada tenaga pengolah makanan, bukan hanya pada tenaga penyaji, sehingga kualitas makanan dapat terjaga dari kontaminasi tangan penjamah

makanan.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya menambahkan variable lain seperti pemeriksaan kualitas air bersih, pemeriksaan kualitas peralatan secara kimia, dan melakukan pengamatan pada 6 prinsip hygiene sanitasi.

