

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat telah memenuhi syarat dimana bahan makanan yang digunakan berkualitas dan terdaftar di Depkes.
2. Pengumpulan/ penyimpanan bahan makanan dilakukan dengan 2 cara yaitu penyimpanan bahan makanan kering dan penyimpanan bahan makanan basah belum memenuhi syarat. Ruang penyimpanan bahan makanan kering harus dipasang AC karena suhu di ruangan tersebut belum sesuai dengan yang seharusnya. Suhu diruang penyimpanan makanan basah harus diperhatikan lagi, ini dilakukan agar kualitas makanan tetap terjaga.
3. Pengolahan makanan di RSUD Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat masih ada yang belum memenuhi syarat kesehatan yaitu pada bagian penjamah makanan yang tidak selalu menggunakan APD pada saat mengolah makanan, tidak selalu menggunakan alat saat menjamah makanan dan tidak memiliki surat keterangan sehat. Sedangkan tempat pengolahan, juga belum memenuhi syarat kesehatan karena dapur tempat pengolahan makanan belum memiliki cerobong asap.

4. Penyimpanan makanan jadi/masak di RSUD Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat telah memenuhi syarat kesehatan.
5. Pengangkutan makanan di RSUD Aisyiyah Pariaman belum memenuhi syarat kesehatan yaitu pengangkutan makanan tidak menggunakan troli sampai ke ruang rawat inap dikarenakan kondisi jalan yang tidak memadai/tidak rata dan tidak adanya jalur khusus untuk pengangkutan makanan.
6. Penyajian makanan di RSUD Aisyiyah Pariaman sudah memenuhi syarat kesehatan.

## 5.2 Saran

### 1. Bagi Rumah Sakit Umum Aisyiyah Pariaman Sumatera Barat

- a. Untuk melakukan penyuluhan dan selalu memberikan arahan kepada pegawai instalasi gizi mengenai Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit tersebut. Bagi petugas yang menangani langsung pengolahan makanan instalasi gizi agar selalu memakai alat pelindung diri saat melakukan pengolahan makanan langsung.
- b. Melakukan pengawasan dan evaluasi terhadap pelaksanaan hygiene sanitasi makanan kepada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Aisyiyah Pariaman agar berjalan sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan.
- c. Untuk pihak instalasi gizi dapat menyediakan media poster dan bias diperhatikan demi bertambahnya informasi bagi pekerja yang ada disitu.

- d. Untuk semua pihak yang terkait agar memperhatikan lagi kekurangan yang ada di dapur gizi terutama bagian dapur gizi belum memiliki cerobong asap dan suhu ruang penyimpanan makanan lebih diperhatikan lagi.

## **2. Bagi Akademik**

Disarankan bagi akademik bisa menjadikan hasil penelitian ini menjadi bahan bagi penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan.

## **3. Bagi Peneliti**

Sebagai sumber pembelajaran dalam penelitian dan aplikasi ilmu yang didapat selama perkuliahan serta dapat menambah wawasan mengenai higiene sanitasi makanan. Bagi peneliti selanjutnya disarankan lebih menggali dan mempelajari mengenai higiene sanitasi makanan untuk lebih menyempurnakan penelitian ini sehingga hasil yang diperoleh lebih mendalam dan maksimal.