

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian skor keamanan pangan pada produk olahan ikan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Kriteria keamanan pangan pada produk olahan ikan nila di RSUD Bagas Waras Klaten berdasarkan rata-rata skor keamanan pangan 86,82% adalah rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi
2. Skor keamanan pangan pada nila saos tiram adalah 86,50% dengan capaian skor pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) 100%; Higiene Pemasak (HGP) 100%; Pengolahan Bahan Makanan (PBM) 83,78%; Distribusi Makanan (DMP) 63,16%.
3. Skor keamanan pangan pada nila bumbu rendang adalah 87,13% dengan capaian skor pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) 100%, Higiene Pemasak (HGP) 100, Pengolahan Bahan Makanan (PBM) 83,78%, Distribusi Makanan (DMP) 68,42%.
4. Kriteria penilaian yang belum terpenuhi adalah peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak, peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci, pembuangan air limbah harus lancar, untuk makanan basah merebus makanan dalam wadah tertutup, tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan, konsumen

mencuci tangan sebelum makan, dan makanan tidak dipegang langsung tetapi menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, dapat disarankan :

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten

Ahli Gizi di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten diharapkan dapat memberikan penyuluhan setiap bulan kepada penjamah makanan mengenai keamanan pangan, cara merawat peralatan memasak, dan cara mencuci tangan yang benar agar dapat meningkatkan mutu keamanan pangan. Pihak Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten juga diharapkan segera menghubungi Instalasi Perbaikan Sarana Rumah Sakit (IPSRS) apabila ada sarana prasarana yang mengalami kerusakan agar dapat segera diperbaiki.

2. Bagi pembaca atau peneliti lain

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan menjadi salah satu acuan maupun bahan tambahan referensi dalam penelitian lain yang serupa.

3. Bagi institusi pendidikan gizi

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan literatur tambahan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terkait keamanan pangan.

4. Bagi peneliti

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi peneliti terkait pemahaman mengenai keamanan pangan.