

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian skor keamanan pangan pada olahan chicken nugget yang disajikan di RS PKU Muhammadiyah Gamping, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penilaian skor keamanan pangan pada tahap pemilihan dan penyimpanan bahan yaitu 100%, penilaian higiene pemasak memperoleh skor 80%, tahap pengolahan bahan makanan yaitu 100%, serta tahap distribusi makanan yaitu 100%.
2. Hasil penilaian total skor keamanan pangan pada chicken nugget yang disajikan di RS PKU Muhammadiyah Gamping yaitu 97% dengan kriteria keamanan pangan sedang.

#### **B. Saran**

1. Produk olahan daging ayam berupa chicken nugget yang disajikan di RS PKU Muhammadiyah Gamping termasuk dalam kategori keamanan pangan sedang. Oleh karena itu, perlu dilakukan sosialisasi secara rutin tentang higiene pemasak agar tenaga penjamah makanan dapat mematuhi peraturan higiene penjamah makanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping. Sosialisasi perlu ditekankan pada kebiasaan mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai atau sesudah bekerja, serta sesudah menjamah bahan yang kotor.

2. Perlunya pemakaian Alat Pelindung Diri berupa penutup kepala pada tenaga pengolah makanan perempuan. Tenaga penjamah/pengolah makanan perempuan sudah memakai kerudung, namun jilbab/kerudung tersebut bukan termasuk ke dalam alat pelindung diri yang sesuai untuk memasak (bukan penutup kepala untuk memasak). Fungsi dari penutup kepala yaitu untuk mencegah dan melindungi jatuhnya rambut dan kotoran dari kepala ke dalam makanan pada saat pengolahan makanan.