

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penilaian skor keamanan pangan pada opor ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul, dapat disimpulkan:

1. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) adalah 100% terpenuhi.
2. Skor Keamanan (SKP) untuk Higiene Pemasak (HGP) adalah 72,50% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu pemasak memakai tutup kepala selama memasak, mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak, kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang.
3. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk Pengolahan Bahan Makanan (PBM) adalah 87,83% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak, bagian makanan yang tidak dapat dimakan tidak ikut dimasak, untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah yang tertutup.
4. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk Distribusi Makanan (DMP) adalah 73,68% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan, tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan, mencuci tangan sebelum makan.

5. Berdasarkan hasil penilaian rata-rata total Skor Keamanan Pangan (SKP) pada opor ayam menu ke III dan opor ayam menu ke IX di RSUD Panembahan Senopati Bantul adalah 85,01% yang masuk dalam kriteria keamanan pangan rawan tetapi aman dikonsumsi.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan di atas, dapat disarankan:

1. Ahli gizi di RSUD Panembahan Senopati Bantul diharapkan dapat memberikan penyuluhan mengenai keamanan pangan agar menambah pengetahuan, sikap dan keterampilan untuk mengolah makanan sesuai dengan 4 komponen skor keamanan pangan dengan melaksanakan seminar yang ditujukan kepada para pengolah makanan selama 2 kali/tahun melalui edaran yang dibuat oleh ahli gizi.
2. Pihak RSUD Panembahan Senopati Bantul diharapkan dapat menyediakan tutup kepala dan kerudung khusus untuk memasak, sabun untuk cuci tangan di setiap wastafel dan di dalam WC agar para pemasak dapat menggunakan alat pelindung diri dengan baik, selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak melalui peninjauan yang dilaksanakan selama 1 kali/tahun melalui usulan dari ahli gizi.
3. Pihak RSUD Panembahan Senopati Bantul diharapkan dapat melakukan pengecekan sarana prasarana yang ada di Instalasi Gizi dengan peninjauan selama 2 kali/tahun melalui usulan dari ahli gizi dikarenakan ada beberapa peralatan makanan yang sudah rusak dan tidak bisa dipakai seperti ember

bocor, tutup panci hilang. Hal ini dapat menghambat kinerja para pengolah makanan pada saat melakukan kegiatan produksi makanan.

4. Ahli gizi di RSUD Panembahan Senopati Bantul diharapkan dapat membuat aturan dan sanksi untuk para pengolah makanan di Instalasi Gizi yang tidak menaati SOP pembuatan opor ayam yang telah dibuat melalui rapat internal yang dilaksanakan selama 3 kali/tahun melalui edaran dari ahli gizi. Hal ini dilakukan agar para pengolah makanan disiplin melaksanakan kegiatan memasak opor ayam sesuai SOP yang telah ditentukan supaya semua komponen pada Skor Keamanan Pangan (SKP) dapat terpenuhi.
5. Materi tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) opor ayam di siklus menu ke III dan siklus menu ke IX di RSUD Panembahan Senopati Bantul sudah dikomunikasikan bersama dengan ahli gizi di RSUD Panembahan Senopati Bantul yaitu Ibu Luthfiana Nursanti Dyah Safitri, S.Gz, Ibu Aldilla Desela, Amd. Gz, Ibu Prima Rosyada, Amd.Gz dan Ibu Erna Kadarwati, S.Gz pada tanggal 24 Februari 2020 di ruang ahli gizi melalui diskusi langsung atau bertatap muka.
6. Materi tentang Skor Keamanan Pangan (SKP) opor ayam di siklus menu ke III dan siklus menu ke IX di RSUD Panembahan Senopati Bantul sudah dikomunikasikan bersama dengan Ketua Dewan Penguji (KDP) yaitu Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes, Pembimbing Utama yaitu Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes dan Pembimbing Pendamping yaitu Ibu Dra. Elza

Ismail, M.Kes pada saat sidang tugas akhir tanggal 5 Mei 2020 melalui diskusi secara online dengan google meet.