

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian di Kantin Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Total Skor Higiene Sanitasi Makanan di Kantin Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dalam 3 kali pengamatan pada konter “A” dan konter “B” termasuk dalam kriteria Tidak Laik (<700) berdasarkan uji kelaikan Higiene Sanitasi Makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003.
2. Angka kuman pada sampel makanan, peralatan makan, dan air bersih di Kantin Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dinyatakan aman. Hasil uji pemeriksaan di laboratorium menunjukkan nilai angka kuman yang tidak melebihi nilai ambang batas sesuai dengan Standar Baku Keputusan MenKes RI No 715/MenKes/SK/X/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga serta Standar Baku Mutu Air Bersih No. 416/Menkes/Per/IX/1990

#### **B. Saran**

1. Higiene Sanitasi Makanan di Kantin Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI termasuk dalam kriteria tidak laik berdasarkan total skor rata-rata 3 kali pengamatan, tetapi masih terdapat beberapa komponen yang sesuai dengan syarat kelaikan hygiene sanitasi makanan seperti air bersih, pembuangan air limbah, dan proses pengolahan. Maka pihak pengelola Kantin Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dapat melakukan upaya untuk meningkatkan pengetahuan serta wawasan pada tenaga pengolah dengan berbagi informasi melalui brosur maupun buku panduan. Selain itu pengelola kantin sebaiknya memberikan fasilitas berupa pelatihan temu karya yang dilakukan di

Rumah Sakit Islam Yogyakarta tentang higiene sanitasi makanan setiap 6 bulan sekali agar dapat memperbaiki beberapa komponen yang belum sesuai dengan persyaratan berdasarkan 9 komponen kelaikan hygiene sanitasi makanan.

2. Angka kuman pada makanan, peralatan dan air bersih di Kantin Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI termasuk dalam kriteria aman, maka pemilik dan tenaga pengolah kantin selalu meningkatkan kepedulian terhadap sanitasi peralatan makan, makanan jadi, air bersih, serta selalu memperhatikan kebersihan lingkungan Kantin di Rumah Sakit Islam Yogyakarta setiap saat. Hal tersebut dapat dilakukan dengan cara kerja bakti rutin setiap seminggu sekali dan melakukan pengecekan pada peralatan makan serta makanan jadi setiap satu bulan sekali melalui petugas pengelola kantin.
3. Materi tentang Higiene Sanitasi Makanan (HSM) dan Angka Kuman di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dikomunikasikan dengan Pihak Pengelola Kantin pada tanggal 16 Mei 2020 di ruang kerja dengan diskusi langsung atau bertatap muka.
4. Materi tentang Higiene Sanitasi Makanan (HSM) dan Angka Kuman di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dikomunikasikan dengan Ketua Dewan Penguji (KDP) yaitu Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes, Pembimbing Utama yaitu Dra. Noor Tifauzah, M. Kes dan Pembimbing Pendamping yaitu Setyowati, SKM, M. Kes pada saat sidang tugas akhir tanggal 29 Mei 2020 dengan diskusi secara online melalui google meet.