

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari penelitian pada 7 kantin dan warung makan sekitar Poltekkes Kemenkes Yogyakarta diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Skor Keamanan Pangan

- a. SKP untuk Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) nilai rata-rata adalah 80,49% termasuk dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi. Kriteria yang tidak terpenuhi adalah A.1 (bahan makanan yang digunakan masih segar) dan A.7 (bahan makanan disimpan pada tempat bersih)
- b. SKP untuk Higiene Sanitasi (HGP) nilai rata-rata adalah 62,5% termasuk dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi. Kriteria yang tidak terpenuhi adalah B.3 (pemasak memakai tutup kepala saat memasak), B.5 (mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak), dan B.6 (mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC)
- c. SKP untuk Pengolahan Bahan Makanan (PBM) nilai rata-rata adalah 64,58% termasuk dalam kategori rawan tapi masih aman dikonsumsi. Kriteria yang tidak terpenuhi adalah C.3 (peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci), C.6 (dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih), C.8 (dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi udara yang cukup), C.9 (dapur terletak jauh

dari kandang ternak), C.13 (bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur), C.10 (selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup), C.11 (di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup), C.13 (bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur), C.19 (adonan atau bahan makanan telah diracik harus segera dimasak), C.24 (memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit atau sarung tangan) dan C.26b (untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup).

- d. SKP untuk Distribusi Makanan (DMP) nilai rata-rata adalah 47% termasuk dalam kategori rawan tapi tidak aman dikonsumsi. Kriteria yang tidak terpenuhi pada semua hidangan utama yang diteliti sama yaitu D.1 (selama dalam perjalanan, makanan ditempatkan dalam wadah bersih dan tertutup), D.2 (pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan), D.3 (tangan dicuci dengan sabun sebelum membagi makanan) dan D.6 (konsumen mencuci tangan sebelum makan).
2. SKP untuk seluruh indikator : 4 makanan kategori resiko rawan tapi masih aman dikonsumsi dan 3 makanan kategori resiko rawan tapi tidak aman dikonsumsi.

B. Saran

1. Semua makanan masih dalam kategori resiko rawan maka pihak Poltekkes Kemenkes Yogyakarta perlu memberikan penyuluhan kepada pemilik/pengolah makanan. Pada waktu kantin dan warung makan tidak buka (saat hari libur mahasiswa) di kampus Poltekkes, tentang penggunaan bahan makanan yang segar, menyimpan bahan makanan di tempat bersih, pentingnya menggunakan penutup kepala saat mengolah bahan makanan, pentingnya mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak dan dari WC, penggunaan peralatan memasak yang tepat, ciri dapur yang sehat, penyimpanan cara penyimpanan bahan makanan dan makanan yang aman, pengolahan bahan makanan yang tepat, penggunaan alat untuk memegang makanan dan distribusi makanan yang baik dengan memberikan materi dan tanya jawab. Penyuluhan ini diperlukan karena makanan yang diolah menyangkut kesehatan konsumen (mahasiswa dan karyawan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
2. Penelitian lebih lanjut, penelitian ini hanya melakukan observasi penilaian Skor Keamanan Pangan pada hidangan utama sehingga penelitian lain bisa meneliti Skor Keamanan Pangan pada makanan dan minuman yang lainnya.