

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kriteria keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah rawan tetapi aman dikonsumsi (RTA) dengan nilai 79,18% untuk rendang daging sapi, 79,18% untuk opor ayam, dan 73,12% untuk mangut lele.
2. Kriteria keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta berdasarkan angka kuman adalah aman untuk dikonsumsi dengan hasil $1,0 \times 10^1$ koloni/gram untuk rendang daging sapi pada pengambilan pertama dan $8,0 \times 10^3$ koloni/gram pada pengambilan kedua, kemudian $2,0 \times 10^1$ koloni/gram untuk opor ayam pada pengambilan pertama dan $3,4 \times 10^3$ koloni/gram pada pengambilan kedua, serta $3,2 \times 10^2$ koloni/gram untuk mangut lele pada pengambilan pertama dan $2,8 \times 10^4$ koloni/gram pada pengambilan kedua.
3. Tingkat keamanan pangan berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan angka kuman pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta adalah aman untuk dikonsumsi.

B. Saran

1. Bagi Institusi (Pondok Pesantren Bina Umat Yogyakarta)

Dilakukan peningkatan kualitas penyelenggaraan makanan, salah satunya dengan cara pemenuhan fasilitas dapur dan peralatan memasak, seperti menggunakan tempat sampah yang tertutup, disediakan sabun di WC, dan disediakan sabun untuk cuci tangan. Selain itu, perlu diadakan penyuluhan dan pelatihan tentang higiene penjamah makanan dan sanitasi lingkungan pengolahan.

2. Bagi Penjamah Makanan

- a. Penjamah makanan disarankan untuk membiasakan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah melakukan kegiatan, seperti memasak, mendistribusikan makanan, dan membagikan makanan. Selain itu, sebaiknya memegang makanan yang telah matang menggunakan alat atau sarung tangan agar tidak terjadi kontaminasi bakteri dari tangan ke masakan.
- b. Sebaiknya tidak terlalu lama membiarkan makanan yang sudah matang dalam keadaan terbuka, terutama untuk kuah yang selama pengamatan masih dibiarkan cukup lama dalam keadaan terbuka. Selain itu, saat proses memasak makanan berkuah sebaiknya juga dalam wadah yang tertutup.
- c. Sebaiknya peralatan dicuci sebelum dan sesudah digunakan, terutama untuk pisau dan telenan yang selama pengamatan tidak dicuci sebelum dan sesudah digunakan.

d. Sebaiknya minyak goreng tidak digunakan lebih dari empat kali atau jika minyak goreng sudah berwarna coklat lebih baik diganti.

3. Bagi Santri

Santri disarankan untuk membiasakan mencuci tangan sebelum dan sesudah makan, karena terlihat cukup banyak santri yang makan menggunakan tangan.

4. Bagi Peneliti Lain

Peneliti lain dapat melanjutkan penelitian ini untuk uji bakteri spesifik atau meneliti bahan makanan lain, seperti sayur dan lauk nabati yang diolah menggunakan kuah santan.