BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Total skor uji kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul ditinjau dari 13 komponen uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan jasaboga adalah sebesar 83 (90,2%).
2. Kriteria kelaikan fisik untuk higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul berdasarkan total skor uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan adalah termasuk kategori laik (skor mencapai 83 atau 90,2%).

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul

   Sebaiknya fasilitas-fasilitas yang tersedia dalam menunjang penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati yang telah tersedia dipertahankan dan diharapkan dapat meningkatkan atau memaksimalkan fasilitas-fasilitas yang diperlukan dalam kegiatan pengolahan makanan dan fasilitas sanitasi agar mampu meningkatkan kualitas makanan yang diproduksi yaitu berupa :

a. Penambahan ruang penghawaan,
b. Penambahan fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci,
c. Penambahan saluran pembuangan limbah yang dilengkapi dengan penangkap lemak (*grease trap*),
d. Sudut lantai dibuat lengkung (konus),
e. Penambahan ruang belajar
f. Penambahan pintu dapur yang membuka ke dua arah.

Selain itu juga kepada pihak RSUD Panembahan Senopati perlu memberikan penyuluhan kepada para tenaga pengolah tentang penggunaan masker (Alat Pelindung Diri) sesuai dengan SOP dan selalu menjaga higiene dalam melakukan pengolahan makanan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan di masa yang akan datang dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya dan dilakukan penelitian lebih lanjut berdasarkan faktor-faktor yang berpengaruh, variabel yang berbeda dan jumlah sampel yang lebih banyak.