

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil peneliatian skor keamanan pangan pada olahan telur ayam yaitu telur bumbu balado dan telur dadar goreng yang disajikan di Kantin sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta adalah sebagai berikut :

1. Skor Keamanan Pangan untuk tahap Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) pada olahan telur ayam yaitu 100% yang terpenuhi , yang artinya seluruh kriteria terpenuhi.
2. Skor Keamanan Pangan untuk tahap Higiene Pemasak (HGP) pada olahan telur ayam yaitu 91,25%. Ada beberapa sub komponen yang tidak terpenuhi antara lain pemasak tidak memakai tutup kepala dan tidak mencuci tangan sesudah memasak.
3. Skor Keamanan Pangan untuk tahap Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada olahan telur ayam yaitu 84,1%. Ada beberapa sub komponen yang tidak terpenuhi antara lain dapur tempat memasak tidak dalam keadaan bersih dan kering, tidak tersedia air bersih dalam wadah tertutup dan tidak adanya tempat sampah tertutup serta telenan yang digunakan sedikit kotor.
4. Skor Keamanan Pangan untuk tahap Distribusi Makanan (DMP) pada olahan telur ayam yaitu 47,3% dengan. Ada beberapa sub komponen yang tidak terpenuhi antara lain selama distribusi makanan tidak ditempatkan pada wadah yang tertutup dan konsumen tidak mencuci tangan sebelum

makan. Pembawa makanan dan pembagi makanan tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum membagikan makanan.

5. Berdasarkan hasil penialaian total Skor Keamanan Pangan pada kedua olahan telur ayam yang disajikan di Kantin sekitar Rumah Sakit Queen Latifa Yogyakarta yaitu 82,4%.
6. Kategori keamanan kedua produk olahan telur ayam berdasarkan penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) termasuk dalam kategori keamanan pangan rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

Dapat dijadikan bahan evaluasi peneliti terkait pemahaman tentang skor keamanan pangan.

2. Bagi Pembaca atau Peneliti lain

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi salah satu acuan dan bahan tambahan referensi dalam penelitian selanjutnya yang serupa

3. Bagi Kantin disekitar RSU Queen Latifa Yogyakarta

Sebaiknya pihak tenaga pengolah di Kantin dapat meningkatkan mutu keamanan pangan salah satunya dengan cara mengikuti penyuluhan mengenai keamana pangan agar dapat menambah pengetahuan serta dapat menjadi evaluasi bagi tenaga pengolah.

4. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Dapat menjadi literatur tambahan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terkait keamanan pangan