

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penilaian skor keamanan pangan pada gulai ikan patin di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta, dapat disimpulkan:

1. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) adalah 86,36% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu bahan makanan disimpan pada tempat bersih.

2. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk Higiene Pemasak (HGP) adalah 85% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air).

3. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk Pengolahan Bahan Makanan (PBM) adalah 79,72% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci, dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering, dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup, pisau dan telenan yang digunakan harus bersih, bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak, dan untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup.

4. Skor Keamanan Pangan (SKP) untuk Distribusi Makanan (DPM) adalah 78,94% yang terpenuhi dan kriteria yang tidak terpenuhi yaitu tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan dan mencuci tangan sebelum makan.

5. Berdasarkan hasil penilaian rata-rata total Skor Keamanan Pangan (SKP) pada gulai ikan patin menu ke II di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta termasuk dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi dengan nilai SKP rata-rata yaitu 0,7923 (79,23%).

## **B. Saran**

1. Sebaiknya *freezer* untuk menyimpan ikan rutin dibersihkan agar tidak terjadi *cross contamination*.
2. Sebaiknya dilakukan penyuluhan terhadap penjamah makanan mengenai mencuci tangan.
3. Sebaiknya dilakukan penyuluhan terhadap penjamah makanan mengenai cara menyimpan, mengolah, dan menyajikan ikan yang sesuai standar.
4. Sebaiknya dilakukan penyuluhan terhadap penjamah makanan mengenai cara merawat peralatan memasak.
5. Sebaiknya dilakukan konseling kepada pasien agar selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah makan.
6. Sebaiknya dilakukan kolaborasi dengan petugas *cleaning service* agar segera membersihkan dapur setelah digunakan dan membenahi *sink* yang bocor.