

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum berdasarkan formulir pemeriksaan/penilaian Higiene Sanitasi Jasaboga sesuai dengan Permenkes RI No.1096 Tahun 2011 mendapatkan nilai keseluruhan 96% yang berarti hygiene sanitasi makanan minuman dan tempat pengolahan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Wonosari sudah memenuhi syarat. Beberapa hal harus diperbaiki pada hygiene sanitasi makanan minuman pada pengangkutan makanan serta tempat pengolahan makanan pada fasilitas dan sarana agar tidak adanya pencemaran dan kontaminasi pada makanan.

B. Saran

1. Kepada Pihak Rumah Sakit :
 - a. Sebaiknya memberi penambahan fasilitas pada tempat pengolahan makanan seperti 2 kotak P3K dan alat pemadam kebakaran jenis Busa karena apabila terjadi kebakaran pada dapur api akan cepat menyebar sehingga menggunakan busa akan menutupi bagian api .
 - b. Penambahan troli pengangkut makanan minimal 2 agar pekerjaan lebih efektif dan mencegah terjadinya pencemaran pada makanan.

- c. Kepada Kepala Unit Gizi RS PKU Muhammadiyah Wonosari sebaiknya mengawasi instalasi gizi secara rutin yang dapat dilakukan 2 kali dalam seminggu.
2. Kepada penjamah makanan RS PKU Muhammadiyah Wonosari untuk mengikuti pelatihan-pelatihan kerja penjamah makanan agar mendapat pengetahuan dan pengalaman sebagai penjamah makanan.
3. Kepada peneliti lain sebaiknya melakukan penelitian pada perilaku dan pengetahuan penjamah makanan serta melakukan penelitian pada kualitas makanan yang disajikan.