

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terkait GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada produk olahan Daging Bumbu Rawon di instalasi gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Skor dan Kriteria GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada produk olahan Daging Bumbu Rawon di instalasi gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta adalah:
 - a. Skor untuk lingkungan produksi adalah 2,7 dengan kriteria baik
 - b. Skor untuk bangunan dan fasilitas adalah 2,5 dengan kriteria cukup
 - c. Skor untuk peralatan produksi adalah 3 dengan kriteria baik
 - d. Skor untuk suplai air adalah 3 dengan kriteria baik
 - e. Skor untuk fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi adalah 2,8 dengan kriteria baik
 - f. Skor untuk pengendalian hama adalah 2 dengan kriteria cukup
 - g. Skor untuk kesehatan dan higiene karyawan adalah 2,75 dengan kriteria baik
 - h. Skor untuk pengendalian proses adalah 3 dengan kriteria baik
 - i. Skor untuk label pangan adalah 1 dengan kriteria kurang
 - j. Skor untuk penyimpanan adalah 2,6 dengan kriteria baik
 - k. Skor untuk manajemen pengawasan adalah 3 dengan kriteria baik

- l. Skor untuk pencatatan dokumentasi adalah 3 dengan kriteria baik
- m. Skor untuk pelatihan karyawan adalah 3 dengan kriteria baik.
2. Berdasarkan hasil penelitian terkait penerapan 13 komponen GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada produk olahan Daging Bumbu Rawon di instalasi gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta, secara umum memiliki kriteria cukup.

B. SARAN

1. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

- a. Meningkatkan higiene dan sanitasi pada saat proses pengolahan makanan seperti menggunakan masker dengan benar, tidak menggunakan perhiasan saat mengolah makanan, dan disediakan tempat sampah dengan penutup.
- b. Bahan berbahaya sebaiknya disimpan di tempat tersendiri dan dijauhkan dari bahan makanan.
- c. Label makanan diberi keterangan batas waktu mengonsumsi, dan sebaiknya diketik.
- d. Saat pengolahan makanan berlangsung lampu harus dinyalakan.
- e. Pada bagian atap dapur sebaiknya diberikan ternet berwarna cerah sebagai langit-langit dapur agar mengurangi kontaminasi langsung dari atap.
- f. Sebaiknya diadakan upaya pemberantasan hama dan pintu dapur harus selalu ditutup agar mencegah masuknya hama.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat dijadikan informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya. Peneliti selanjutnya sebaiknya perlu memperhatikan faktor lain yang berhubungan dengan Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik seperti uji mikrobiologis pada makanan olahan yang diteliti.