

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian Skor Keamanan Pangan pada olahan ayam bumbu kuning yang diproduksi di Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul dapat disimpulkan bahwa:

1. Skor keamanan pangan pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) yaitu 100%
2. Skor keamanan pangan pada aspek Hygiene Pemasak (HGP) yaitu 100%
3. Skor keamanan pangan pada aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM) yaitu 97,29%
4. Skor keamanan pangan pada aspek Distribusi Makanan (DMP) yaitu 89,5%
5. Kriteria keamanan pangan pada olahan ayam bumbu kuning di Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul berdasarkan skor keamanan pangan 96,29% yaitu keamanan pangan sedang.

#### **B. Saran**

1. Bagi Unit Gizi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul

Pada aspek pengolahan bahan makanan terdapat komponen yang tidak terpenuhi yaitu tidak tersedia air bersih dalam wadah tertutup dan di dapur tidak tersedia tempat sampah tertutup diharapkan dapat

menyediakan tempat sampah tertutup dan wadah tertutup untuk menampung air.

2. Bagi Rumah Sakit Nur Hidayah Bantul

Pada aspek distribusi makanan terdapat komponen yang tidak terpenuhi yaitu mencuci tangan sebelum makan. Diharapkan dapat melakukan sosialisasi kepada pasien tentang pentingnya mencuci tangan sebelum makan.

3. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan diharapkan dapat menggunakan masker saat bekerja untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

4. Bagi Peneliti Lain

Bagi penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengamatan lebih dari 1 kali agar data yang didapat lebih menggambarkan kondisi lahan penelitian.

5. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang Skor Keamanan Pangan khususnya pada olahan ayam bumbu kuning sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat.