

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penilaian Skor keamanan Pangan pada produk olahan rawon daging sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten, 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 91,54%.
4. Skor keamanan pangan pada aspek Distribusi Makanan (DMP) yaitu 84,21%.
5. Skor keamanan pangan pada produk olahan rawon daging sapi di RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten didapatkan hasil yaitu 93,12% termasuk dalam kategori keamanan pangan rawan, tetapi masih aman dikonsumsi.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, dapat disarankan :

1. RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten diharapkan menambahkan pesan edukasi pada label makanan (plato) mengenai mencuci tangan sebelum makan untuk mencegah resiko adanya kontaminasi bakteri.

Selain itu dapat disediakan fasilitas *handrub* di setiap bed kamar pasien agar memudahkan akses dan mendorong kebiasaan mencuci tangan.

2. Bagi Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten diharapkan dapat memberikan penyuluhan setiap bulan kepada penjamah makanan mengenai keamanan pangan dan cara merawat peralatan memasak yang benar, seperti meniriskan peralatan sebelum disimpan di ruang penyimpanan agar dapat meningkatkan mutu keamanan pangan.