

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan adalah sebagai berikut :

1. Skor Keamanan Pangan untuk menu ikan nila bumbu rendang yang disajikan di Rumah Sakit “B” adalah sebesar 90,21%.
2. Kategori keamanan pangan olahan ikan nila bumbu rendang di Rumah Sakit “B” berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah rawan tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, dapat disarankan :

1. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Instalasi Gizi Rumah Sakit “B” sebaiknya :

- a. Menyediakan hand sanitizer di dekat tempat tidur pasien untuk memudahkan pasien menggunakannya sebelum dan sesudah makan.
- b. Mengajukan usulan penambahan blower pada ruang pengolahan makanan saat renovasi gedung untuk membantu mengeluarkan udara panas dari dalam ruangan akibat ventilasi udara yang kurang memadai.
- c. Ahli Gizi di Instalasi Gizi Rumah Sakit “B” memberikan penyuluhan setiap bulan kepada penjamah makanan mengenai keamanan pangan dan perawatan peralatan memasak.

## 2. Bagi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi

Institusi Pendidikan Vokasi Gizi sebaiknya menambah referensi dalam kajian mengenai skor keamanan pangan lauk hewani.

## 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya, sebaiknya melakukan pengamatan Skor Keamanan Pangan (SKP) lebih dari 2x pengamatan untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.

## 4. Bagi Peneliti

Sebelum melakukan pengamatan, peneliti sebaiknya menggali informasi lebih mendalam terkait waktu pembuatan bumbu rendang, agar pemahaman terhadap alur kerja lebih menyeluruh di ruang pengolahan.