

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada hidangan ikan tuna bumbu merah, menunjukkan bahwa aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) memperoleh skor 86,36%, aspek Higiene Pemasak (HGP) sebesar 85%, aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM) sebesar 92,2%, dan aspek Distribusi Makanan (DMP) sebesar 78,94%.
2. Total keseluruhan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada hidangan ikan tuna bumbu merah diperoleh skor 88,17% yang termasuk dalam kategori rawan namun masih aman dikonsumsi dengan rentang 62,17 – 93,31%.

#### **B. Saran**

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto, disarankan untuk menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait higiene dan sanitasi pangan, khususnya dalam hal pencucian tangan sebelum dan sesudah bekerja, serta penggunaan wadah tertutup selama proses penyimpanan dan pengolahan bahan makanan untuk mencegah kontaminasi silang.
2. Bagi penjamah makanan, disarankan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap praktik higiene personal, termasuk mencuci tangan sesuai prosedur dan menggunakan alat bantu saat menangani makanan, sehingga risiko kontaminasi dapat diminimalkan.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan kajian lanjutan terkait keamanan pangan pada hidangan lain di luar olahan ikan tuna, atau

menggunakan metode uji laboratorium terhadap mikrobiologi makanan, sehingga memiliki gambaran yang lebih komprehensif mengenai pemenuhan standar keamanan pangan di seluruh tahapan penyelenggaraan makanan.