

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produksi formula enteral sonde tak susu di dapur cair Rumah Sakit X (16 April 2025) menunjukkan capaian per komponen sebagai berikut: PPB 19/22 (86,36%), HGP 20/20 (100%), PBM 67/74 (90,54%), dan DMP 15/16 (93,75%). Komponen yang belum terpenuhi terutama meliputi indikator pengendalian suhu penyimpanan pada PPB, pengelolaan limbah serta perlindungan produk pascapemasakan pada PBM, dan higiene tangan sebelum pembagian pada DMP sesuai butir penilaian SKP.
2. Total keseluruhan Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah 91,74% sehingga berdasarkan kategori Mudjajanto (1999) termasuk “aman dikonsumsi, namun pelaksanaan operasional belum maksimal” (62,17–93,31%). Penyelenggaraan formula enteral telah memenuhi sebagian besar standar higiene sanitasi, namun masih memerlukan penguatan pada beberapa titik kritis.

B. Saran

1. Bagi Rumah Sakit X disarankan melakukan penguatan penerapan SOP pada tahapan penyimpanan, pascapemasakan, dan distribusi karena masih terdapat indikator yang belum terpenuhi yang berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi ulang dan penurunan mutu produk enteral. Penguatan tersebut dilaksanakan oleh penanggung jawab instalasi gizi/dapur cair bersama petugas pelaksana, dengan verifikasi oleh petugas gizi/penyelia terkait pada area ruang penyimpanan, area holding, serta titik pra-distribusi. Pelaksanaan dilakukan mulai diberlakukan segera dan dijalankan secara rutin, dengan pemantauan suhu dan kelembapan minimal dua kali per hari disertai pengisian logsheet serta verifikasi berkala. Penguatan dilakukan melalui penambahan poin pelaksanaan pada SOP, penegasan kewajiban produk enteral selalu tertutup selama holding dan distribusi, penerapan kewajiban cuci tangan tepat sebelum distribusi, serta penggunaan *checklist* singkat sebagai alat kontrol kepatuhan.