

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penilaian Skor Keamanan Pangan pada Ikan Tuna Bumbu Serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul, dapat disimpulkan bahwa:

1. Skor Keamanan Pangan pada aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul yaitu 100%.
2. Skor Keamanan Pangan pada aspek Higiene Pemasak (HGP) pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul yaitu 100%.
3. Skor Keamanan Pangan pada aspek Pengolahan Bahan Makanan (PBM) pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul yaitu 93%.
4. Skor Keamanan Pangan pada aspek Distribusi Makanan (DMP) pada ikan tuna bumbu serani yaitu 63%.
5. Skor Keamanan Pangan berdasarkan total aspek Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM), Distribusi Makanan (DMP) pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul yaitu 90,37%.

6. Kriteria keamanan pangan pada ikan tuna bumbu serani di RSUD Panembahan Senopati Bantul tergolong rawan tetapi masih aman dikonsumsi.

B. Saran

1. Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul disarankan untuk membatasi akses terhadap tempat sampah terbuka dengan menempatkannya di lokasi yang tidak berada dalam jangkauan langsung tenaga pengolah makanan, sehingga penggunaan tempat sampah tertutup dapat menjadi pilihan utama selama proses pengolahan pangan
2. Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul diharapkan menyediakan *hand sanitizer* pada troli distribusi makanan agar pramusaji memiliki akses yang mudah untuk membersihkan tangan sebelum membagikan makanan kepada pasien.
3. Ahli Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul diharapkan menetapkan dan menerapkan SOP penggunaan tutup wajan pada proses pengolahan makanan basah guna memastikan distribusi panas yang lebih merata, mempercepat pencapaian suhu pemasakan yang optimal, serta meminimalkan potensi kontaminasi pangan.
4. Pramusaji disarankan untuk menyediakan tisu basah antiseptik sebagai pelengkap distribusi makanan agar pasien atau pendamping pasien dapat membiasakan mencuci tangan sebelum makan untuk menghindari kontaminasi makanan.