

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian *Good Manufacturing Practices* pada menu olahan ayam katsu, dapat disimpulkan bahwa :

1. Skor *Good Manufacturing Practices* berdasarkan aspek – aspek dari GMP pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS yaitu “3 (tiga)”.
2. Kriteria penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Menu Olahan Ayam Katsu di Instalasi Gizi RSUD PS termasuk dalam kategori “Baik”.

B. Saran

1. Bagi Penjamah Makanan

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi dan peningkatan kesadaran diri bagi penjamah makanan dalam menerapkan keamanan pangan, khususnya kepatuhan higiene sanitasi. Penjamah makanan diharapkan selalu mencuci tangan dengan benar, tidak makan, minum, mengunyah, atau mengobrol selama proses produksi berlangsung serta menggunakan APD lengkap sehingga risiko terjadinya kontaminasi dapat diminimalisir.

2. Bagi Ahli Gizi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi ahli gizi untuk melakukan evaluasi dan perbaikan mengenai pemisahan tempat penyimpanan bahan pangan, produk akhir, dan bahan bukan pangan serta meningkatkan pencegahan dan pengendalian hama seperti kecoa, semut, dan serangga

lainnya untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dan meningkatkan keamanan pangan. Evaluasi perilaku penjamah makanan dan penyimpanan bahan dan produk akhir dapat dilakukan dengan pertemuan rutin yang dilakukan setiap bulan.

3. Bagi Institusi Penyelenggaraan Makanan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan pengembangan terkait penerapan *Good Manufacturing Practices* bagi institusi penyelenggaraan makanan melalui perbaikan berkelanjutan pada seluruh aspek GMP yang masih berkategori “Kurang”. Perbaikan tersebut bertujuan untuk meningkatkan kualitas keamanan makanan pasien dan dapat dilakukan secara rutin setiap bulan dengan menyediakan peralatan kebersihan baru, melengkapi perlengkapan cuci tangan (sabun, tisu, dan poster) di setiap wastafel, menempel poster larangan penggunaan perhiasan serta larangan makan, minum, dan mengobrol selama proses produksi, serta menyediakan tambahan kulkas penyimpanan.

4. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi

Institusi Pendidikan Tinggi dapat memanfaatkan hasil penelitian ini untuk menambah pustaka dan referensi mengenai *Good Manufacturing Practices* sebagai bahan literatur. Pemanfaatan dapat dilakukan pada penelitian mahasiswa dengan memasukkan hasil penelitian ini ke perpustakaan.

5. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi sumber informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya untuk melanjutkan kajian yang lebih mendalam mengenai penerapan GMP di rumah sakit yang akan melakukan penelitian mendatang dengan mengembangkan ruang lingkup atau metode yang lebih luas seperti melibatkan beberapa olahan menu, beberapa rumah sakit serta dapat menggunakan metode komprehensif seperti penambahan wawancara mendalam dengan penjamah makanan dan ahli gizi atau observasi yang dilakukan dalam waktu yang lebih lama.

6. Bagi Peneliti Sendiri

Hasil dari penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman bagi peneliti mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* di instalasi gizi rumah sakit.