

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan penerapan GMP yang telah dilakukan pada olahan opor telur di RS PKU Muhammadiyah Gamping dapat disimpulkan bahwa:

1. Skor grup utama GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping menunjukkan bahwa aspek suplai air, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, serta pengendalian proses memperoleh rata-rata skor 2,93 (B).
2. Skor grup pendukung GMP pada olahan opor telur di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping menunjukkan bahwa aspek lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi, label pangan, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan memperoleh rata-rata skor 2,88 (B).
3. Kriteria GMP pada olahan opor telur di RS PKU Muhammadiyah Gamping termasuk dalam kategori “B”. Hal ini ditunjukkan dengan 4 grup utama GMP, yaitu suplai air, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, serta pengendalian proses yang memperoleh kriteria “B”. Selain itu, aspek pendukung GMP yang meliputi lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi, label pangan, penyimpanan, manajemen

pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan juga memperoleh kriteria “B”.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan agar Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping mempertahankan aspek yang sudah baik serta melakukan perbaikan pada beberapa sub aspek yang masih memperoleh kriteria “C” dan “K”, seperti:

1. Aspek Fasilitas

Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping disarankan melakukan perbaikan dan perawatan fasilitas secara rutin, seperti mengganti tutup tempat sampah yang rusak, membersihkan lantai secara berkala untuk mencegah genangan air dan tumpahan minyak, serta menambah atau memperbaiki pencahayaan ruang produksi agar kondisi lingkungan kerja tetap aman.

2. Aspek Perilaku Penjamah Makanan

Penjamah makanan disarankan meningkatkan dalam penggunaan APD secara lengkap dan tidak mengunyah makanan selama pengolahan serta memperhatikan penyimpanan peralatan secara standar, yaitu disimpan pada rak dengan posisi menghadap kebawah agar terhindar dari kontaminasi. Sebaiknya dilakukan pengawasan rutin, edukasi mengenai pentingnya higiene dan sanitasi pangan, serta pemberian teguran ringan apabila ditemukan perilaku yang tidak sesuai dengan prosedur pengolahan makanan.