

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian Skor Keamanan Pangan pada produk olahan telur bumbu kare ini, maka dapat disimpulkan bahwa

1. Skor Keamanan Pangan pada telur bumbu kare adalah 92,6% dengan capaian capaian skor pada komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) yaitu 100%, Higiene Pemasak (HGP) yaitu 100%, Pengolahan Bahan Makanan (PBM) yaitu 95,9%, dan Distribusi Makanan (DMP) yaitu 63,2%.
2. Kriteria keamanan pangan pada produk telur bumbu kare di RSUD WS berdasarkan Skor Keamanan Pangan yaitu 92,6% adalah rawan, tetapi masih aman untuk dikonsumsi.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka dapat disarankan:

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD WS

Ahli Gizi di Instalasi Gizi RSUD WSWWS diharapkan;

- a) Meningkatkan pengawasan terhadap kepatuhan pramusaji dan pramumasak dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi makanan.
- b) Melakukan penyuluhan dan diklat secara berkala mengenai keamanan pangan, higiene personal, dan sanitasi makanan terhadap tenaga pramumasak dan pramusaji.

- c) Mengoptimalkan penerapan SPO yang berkaitan dengan cuci tangan, penggunaan alat bantu saat memegang makanan matang, penggunaan alat perlindungan diri, serta tata cara distribusi makanan.
- d) Monitoring dan evaluasi terhadap perilaku penjamah makanan melalui kegiatan supervisi internal.

2. Bagi Pembaca atau Peneliti Lain

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan menjadi salah satu acuan maupun bahan tambahan referensi dalam penelitian yang menggunakan komponen serupa.

3. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan literatur tambahan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terkait Skor Keamanan Pangan.

4. Bagi Peneliti

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi peneliti terkait pemahaman mengenai Skor Keamanan Pangan.