

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penilaian skor keamanan pangan pada gulai ayam di RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang, dapat disimpulkan bahwa:

1. SKP olahan gulai ayam di RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang menunjukkan bahwa komponen PPB memperoleh capaian 100%, HGP memperoleh 95%, PBM memperoleh 91,89%, dan DMP memperoleh 78,94%. Beberapa aspek yang belum memenuhi kriteria meliputi pencahayaan dapur yang belum mencapai standar minimal, penggunaan masker oleh penjamah makanan yang belum konsisten, serta belum optimalnya praktik cuci tangan sebelum distribusi makanan dan sebelum pasien makan.
2. Kategori Kategori keamanan pangan olahan gulai ayam di RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang berdasarkan hasil SKP memperoleh nilai akhir sebesar 91,22%, sehingga termasuk dalam kategori rawan tetapi aman dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa secara umum penerapan keamanan pangan sudah cukup baik, namun masih diperlukan perbaikan pada beberapa aspek agar dapat mencapai kategori baik ($\geq 97,03\%$).

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD dr. Adhyatma, MPH Semarang
 - a. Meningkatkan pencahayaan di ruang pengolahan makanan hingga memenuhi standar minimal 200 lux sesuai persyaratan sanitasi dapur.

- b. Meningkatkan kepatuhan penjamah makanan dalam penggunaan alat pelindung diri secara lengkap, terutama masker selama proses pengolahan makanan.
- c. Memperkuat penerapan kebersihan tangan sebelum distribusi makanan melalui pengawasan rutin, penyediaan fasilitas yang memadai, dan pemberian edukasi kepada petugas.
- d. Meningkatkan edukasi kepada pasien mengenai pentingnya mencuci tangan atau menggunakan handrub sebelum makan untuk mencegah kontaminasi silang dan penyakit akibat makanan.

2. Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi pembelajaran mengenai penerapan SKP dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit serta menjadi bahan evaluasi dalam pengembangan penelitian di bidang keamanan pangan.