

BAB V

PENUTUPAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kualitas keamanan pangan olahan *Mashed Potato* berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Rumah Sakit PMY, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penerapan prinsip keamanan pangan pada proses pengolahan *Mashed Potato* secara umum telah dilaksanakan dengan baik. Namun, masih terdapat beberapa ketidaksesuaian pada aspek penyimpanan bahan makanan dan distribusi makanan.
2. Skor Keamanan Pangan (SKP) olahan *Mashed Potato* sebesar 95,21% (0,9521), dengan nilai PPB sebesar 0,1381, HGP 0,1500, PBM 0,5500, dan DMP 0,1137.
3. Berdasarkan nilai SKP yang diperoleh, kualitas keamanan pangan olahan *Mashed Potato* termasuk dalam kategori keamanan pangan sedang, sehingga produk aman dikonsumsi, namun masih memerlukan perbaikan pada aspek penyimpanan bahan makanan dan distribusi makanan.

B. Saran

Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit PMY, disarankan untuk menyediakan dan menggunakan wadah atau keranjang penyimpanan kentang yang tertutup guna mencegah kontaminasi dari debu, serangga, dan lingkungan sekitar selama proses penyimpanan sebelum diolah.

1. Petugas distribusi disarankan untuk selalu menggunakan alat bantu seperti sendok, garpu, atau sarung tangan saat membagikan makanan kepada

pasien, serta membiasakan mencuci tangan dengan sabun sebelum melakukan kegiatan distribusi makanan, agar risiko kontaminasi dari tangan ke makanan matang dapat diminimalkan.

2. Pihak rumah sakit disarankan untuk melakukan pengawasan dan evaluasi secara berkelanjutan terhadap penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP) pada seluruh produk olahan, khususnya pada aspek penyimpanan bahan makanan dan distribusi makanan yang masih menjadi titik kritis, melalui penyusunan SOP yang lebih rinci serta pemberian pelatihan atau pengingat berkala kepada petugas terkait.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian dengan jumlah pengamatan yang lebih banyak dan pada siklus menu yang lebih beragam.