

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penerapan higiene sanitasi dan keamanan pangan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Pengasih 1 telah memenuhi persyaratan sesuai Permenkes No. 17 Tahun 2024 dengan capaian skor 386 dari 410 (94).
2. Berdasarkan hasil identifikasi faktor bahaya fisik pada proses pengolahan makanan menunjukkan semua sampel makanan tidak ditemukan cemaran fisik berupa benda asing sehingga memenuhi syarat keamanan pangan.

#### **B. Saran**

1. Bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)
  - a) Lantai area bawah kompor perlu dibersihkan secara lebih intensif untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan.
  - b) Sampah organik dan anorganik perlu dipisahkan untuk mengurangi risiko pencemaran dan penularan penyakit.
  - c) Dilakukan pemisahan toilet antara laki-laki dan perempuan serta terdapat fasilitas sanitasi yang lengkap didalam. Pemisahan ini bertujuan untuk meningkatkan kenyamanan dan menjaga privasi pengguna.
  - d) Penambahan fasilitas wastafel area luar yang dilengkapi sabun, tisu, dan poster cara cuci tangan yang benar. Hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang dan memastikan setiap

penjamah makanan melakukan higienitas tangan sebelum memasuki area produksi.

- e) Dilakukan pemasangan tata tertib penggunaan loker karyawan yang jelas serta disosialisasikan kepada seluruh pekerja untuk memastikan penyimpanan barang sesuai ketentuan.

## 2. Bagi Dinas Kesehatan

Dinas Kesehatan diharapkan untuk terus melakukan pengawasan dan pemeriksaan hygiene sanitasi secara berkala di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dalam rangka mempertahankan dan meningkatkan kualitas keamanan pangan sesuai peraturan yang berlaku.

## 3. Bagi Peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian mengenai hygiene dan sanitasi di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Pengasih 1 dengan menambahkan variabel atau aspek yang belum diteliti sehingga diperoleh informasi yang lebih komprehensif.