

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penyelenggaraan makanan di SPPG Mlati Tlogoadi 2 secara umum telah menerapkan prinsip higiene sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Golongan B dengan kategori Laik Sehat, namun belum maksimal pada pemenuhan sarana penunjang fisik dan pengendalian kontaminasi silang pada makanan mentah. Kondisi higiene sanitasi pada SPPG Mlati Tlogoadi 2 berdasarkan hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) menggunakan instrumen Permenkes No. 17 Tahun 2024 menunjukkan persentase kelaikan sebesar 94,15% dengan sebagian besar komponen telah memenuhi persyaratan higiene sanitasi jasa boga, serta didukung oleh kondisi higiene penjamah makanan yang saat ini sudah tergolong baik.
2. Kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi (*Escherichia coli* dan *Total coliform*) pada air untuk keperluan higiene dan sanitasi di SPPG Mlati Tlogoadi 2 dinyatakan Memenuhi Syarat (MS) berdasarkan standar baku mutu Permenkes RI No. 2 Tahun 2023.
3. Kualitas mikrobiologi (keberadaan bakteri *Escherichia coli*) pada permukaan 9 (sembilan) item peralatan pengolahan dan penyajian makanan di SPPG Mlati Tlogoadi 2 dinyatakan Memenuhi Syarat (MS) berdasarkan standar baku mutu Permenkes RI No. 2 Tahun 2023.
4. Kualitas mikrobiologi pada sampel pangan siap saji (sayuran segar) di SPPG Mlati Tlogoadi 2 menunjukkan hasil yang belum memenuhi standar keamanan pangan

secara konsisten terhadap baku mutu Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 2 Tahun 2023. Hasil pengujian yang dilakukan pada tanggal 14 Oktober 2025 menunjukkan hasil Tidak Memenuhi Syarat (TMS) dengan cemaran bakteri *Escherichia coli* (bakteri indikator pencemaran tinja) sebesar $4,7 \times 10^2$ koloni/g. Namun, setelah dilakukan tindakan perbaikan berupa pembinaan alur pencucian sayuran menggunakan air bersih yang mengalir oleh Puskesmas serta evaluasi higiene perorangan bagi penjamah makanan, hasil uji ulang pada tanggal 29 Oktober 2025 telah dinyatakan Memenuhi Syarat (MS) dengan cemaran $< 1,0 \times 10^1$ koloni/g.

5. Higiene Personal Penjamah Makanan

Higiene personal penjamah makanan di dapur SPPG Mlati Tlogoadi 2 berdasarkan penilaian instrumen Permenkes RI No. 17 Tahun 2024 saat ini sudah tergolong sangat baik. Hal ini ditunjukkan oleh tingginya kedisiplinan 43 penjamah makanan dalam menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap (masker, celemek, dan hairnet), kepatuhan dalam mencuci tangan pakai sabun di air mengalir pada waktu-waktu kritis, serta tiadanya penggunaan perhiasan saat menjamah pangan. Mutu higiene ini terjaga berkat pengawasan internal yang ketat dari manajemen berupa pengawasan harian dengan teguran langsung, pemasangan poster edukasi, serta fasilitasi pemeriksaan kesehatan (medical check-up) rutin pekerja.

6. Kesimpulan dan analisis dalam penelitian ini dibatasi oleh penggunaan data sekunder berupa Laporan Hasil Uji (LHU) Laboratorium pada bulan Oktober tahun 2025. Mengingat kondisi penyelenggaraan makanan yang dinamis, data ini menunjukkan riwayat operasional dapur pada kurun waktu tersebut dan tidak dapat

dijadikan acuan mutlak untuk menggambarkan kondisi fasilitas dapur saat ini di tahun 2026.

B. Saran

1. Bagi Pemilik/Pengelola SPPG:
 - a. Mengoptimalkan sarana penunjang higiene sanitasi yang telah tersedia, khususnya dengan menempatkan tisu pengering pada wadah (dispenser) di area wastafel agar lebih higienis, efisien, dan mudah diakses oleh pekerja. Selain itu, disarankan untuk tetap memastikan ketersediaan sabun cair secara berkelanjutan serta mengganti tempat sampah di area pengolahan dengan model injak (pedal) yang sudah dilapisi kantong plastik pada bagian dalamnya, agar tangan pekerja tidak perlu menyentuh penutup tempat sampah secara langsung pada saat membuang limbah.
 - b. Melakukan pemeriksaan kualitas air bersih dan sampel pangan siap saji secara rutin setiap 6 bulan sekali ke laboratorium terakreditasi guna memantau konsistensi keamanan pangan secara berkala.
 - c. Mencegah kontaminasi silang pada pangan siap saji dengan menempelkan poster SOP pencucian sayur di area cuci (memanfaatkan air mengalir), serta mewajibkan seluruh penjamah makanan untuk selalu mencuci tangan dengan sabun atau menggunakan sarung tangan yang terbuat dari plastik/capitan pada saat menangani sayuran yang siap saji.
 - d. Melakukan koordinasi awal sebelum jam operasional dapur dimulai untuk mengecek kelengkapan Alat Pelindung Diri (APD) pekerja, seperti celemek, masker, dan penutup kepala (*hairnet*) , agar penerapan higiene perorangan tetap

terkontrol.

2. Bagi Puskesmas atau Dinas Kesehatan :

- a. Tenaga Sanitasi Lingkungan (Sanitarian) Puskesmas dapat memanfaatkan kegiatan pembinaan dan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) yang telah terjadwal untuk memantau konsistensi penerapan higiene sanitasi pada Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Golongan B SPPG Mlati Tlogoadi 2 dalam mempertahankan standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS).
- b. Memberikan edukasi dan pembinaan kepada penjamah makanan mengenai penerapan higiene sanitasi pangan, terutama tata cara pencucian pangan siap saji (sayuran segar) yang benar menggunakan air bersih yang mengalir guna meminimalkan risiko kontaminasi mikrobiologis.
- c. Mengarahkan dan membimbing pengelola SPPG untuk melaksanakan pemantauan mandiri (*self-assessment*) secara rutin melalui penggunaan lembar ceklis higiene sanitasi, serta melakukan evaluasi bersama saat kegiatan pembinaan atau pengawasan oleh petugas kesehatan.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya :

Untuk memperluas cakupan penelitian ini, khususnya dalam hal pengembangan data primer dan analisis perilaku penjamah secara kuantitatif, maka peneliti selanjutnya disarankan untuk:

- a. Melakukan penelitian observasional mengenai kesesuaian fasilitas sanitasi dapur dengan standar higiene sanitasi yang berlaku di SPPG Mlati Tlogoadi 2 maupun institusi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) sejenis lainnya, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih rinci mengenai kondisi sarana dan prasarana

pendukung penyelenggaraan makanan.

- b. Meneliti lebih lanjut mengenai konsistensi jangka panjang dan keberlanjutan (*sustainability*) perilaku penjamah makanan dalam menerapkan praktik higiene perorangan serta penggunaan APD setelah dilakukannya intervensi pengetatan oleh manajemen, melalui metode pengamatan berkala.
- c. Melakukan penelitian kuantitatif mengenai hubungan antara tingkat pengetahuan, sikap, dan tindakan (perilaku) penjamah makanan dengan keberadaan angka cemaran bakteri pada makanan yang disajikan di SPPG Mlati Tlogoadi 2 maupun Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) sejenis di wilayah Sleman.