

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) menunjukkan bahwa SPPG Srimartani 2 memperoleh skor 377 dari total skor maksimum 410 atau sebesar 91,95%, sehingga termasuk kategori laik higiene sanitasi sesuai Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2024.
2. Berdasarkan hasil penilaian menggunakan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) Jasa Boga Golongan B sesuai Permenkes RI Nomor 17 Tahun 2024, gambaran sanitasi dapur di SPPG Srimartani 02 secara umum telah memenuhi sebagian besar persyaratan higiene sanitasi. Masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian pada aspek bangunan dan fasilitas, sarana higiene sanitasi personil, alur pengolahan pangan, dokumentasi sanitasi, serta sarana keselamatan dan kesehatan kerja (K3) yang perlu ditingkatkan untuk mencapai pemenuhan standar secara optimal.
3. Kondisi lingkungan fisik SPPG Srimartani 02 meliputi:

- a. Air bersih yang digunakan memenuhi persyaratan kualitas air minum berdasarkan Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 dan layak digunakan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan.
- b. Air limbah telah dikelola melalui sistem drainase dan IPAL yang berfungsi dengan baik, Belum pernah dilakukan pemeriksaan kualitas untuk mengetahui kesesuaian dengan baku mutu.
- c. Pengendalian vektor telah dilakukan secara rutin melalui kerja sama dengan pihak ketiga menggunakan berbagai metode pengendalian dan pemantauan, meskipun masih ditemukan beberapa vektor pada titik tertentu.
- d. Pengelolaan sampah telah dilakukan melalui pemilahan sampah organik dan anorganik. Sampah organik diangkut setiap hari oleh warga sekitar sebagai pakan ternak, sedangkan sampah anorganik diangkut oleh jasa pengelola sampah domestik sehingga kebersihan lingkungan dapur tetap terjaga.

B. Saran

Saran untuk pengelola SPPG

1. Mengganti tempat sampah pada area penyimpanan umum dan area pencucian dengan tempat sampah yang dilengkapi pedal kaki untuk mengurangi kontak langsung tangan dengan tutup tempat sampah dan meminimalkan risiko kontaminasi silang.

2. Melengkapi sarana higiene sanitasi personil, khususnya petunjuk cuci tangan, sabun, dan fasilitas pengering tangan pada setiap titik cuci tangan yang digunakan pekerja.
3. Meningkatkan sistem dokumentasi dan rekaman higiene sanitasi, seperti jadwal pembersihan dan sanitasi, pemeliharaan peralatan, pemeliharaan IPAL, serta pelaksanaan self assessment IKL secara berkala.
4. Menata kembali alur pengolahan pangan agar lebih linier untuk mengurangi risiko kontaminasi silang antara bahan pangan mentah, pangan matang, dan peralatan pengolahan.
5. Melengkapi fasilitas keselamatan dan kesehatan kerja (K3), seperti petunjuk jalur evakuasi, titik kumpul, dan penerapan kawasan tanpa rokok di lingkungan SPPG.
6. Melakukan pemeriksaan kualitas air limbah hasil olahan IPAL secara berkala guna mengetahui kesesuaian kualitas dengan baku mutu yang berlaku serta sebagai evaluasi kinerja sistem pengolahan air limbah