

BAB 6 : PENUTUP

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan penelitian terkait analisis penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau Tahun 2023, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek kebijakan yang berlaku pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 secara keseluruhan sudah baik, meskipun ada beberapa hal yang belum terpenuhi misalnya sertifikat laik hygiene dan sertifikat ISO 22000 yang belum dimiliki oleh RSUD Arifin Achmad
2. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek ketenagakerjaan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 dari segi jumlah belum memenuhi kebutuhan yang seharusnya, masih membutuhkan penambahan tenaga kerja pada tenaga masak (koki) dan pramusaji
3. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek sarana dan prasarana pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 secara keseluruhan dari segi jumlah sudah memadai namun dari segi fungsional kurang optimal karena ada yang mengalami kerusakan, seperti pemanas pada *trolley* distribusi makanan, pencahayaan yang kurang terang, tempat pencucian yang belum dilengkapi dengan 3 bak pencuci.

4. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek anggaran pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 hingga saat ini berjalan dengan baik.
5. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek pemilihan bahan makanan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 sudah memenuhi syarat.
6. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penyimpanan bahan makanan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 sudah memenuhi syarat.
7. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek pengolahan bahan makanan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 beberapa komponen penilaian belum memenuhi syarat seperti kurang memperhatikan prioritas dalam memasak.
8. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penyimpanan makanan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 sudah memenuhi syarat.
9. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penyajian makanan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 beberapa komponen penilaian belum memenuhi syarat seperti kurang memperhatikan jenis masakan yang sudah diolah dalam hal menggabungkan makanan dengan kadar air tinggi menjelang waktu pendistribusian makanan seperti olahan sayur.
10. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek pendistribusian makanan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 sudah memenuhi syarat.

11. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek penjamah makanan pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 beberapa komponen penilaian belum memenuhi syarat seperti pengecekan kesehatan yang hanya dilakukan sekali dalam setahun, penggunaan APD yang kurang tepat dan penjamah yang mengobrol di luar konteks pada saat proses penyelenggaraan berlangsung
12. Penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan dalam aspek lokasi, bangunan dan fasilitas pada instalasi gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 sudah memenuhi syarat.
13. Penilaian hasil observasi penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad Provinsi Riau tahun 2023 secara keseluruhan memiliki nilai sebesar 95,4% yang mana penerapan prinsip higiene sanitasi pada Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad secara keseluruhan dikategorikan baik.

6.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat beberapa saran, sebagai berikut :

1. Bagi pihak rumah sakit, perlu adanya pengurusan sertifikat laik higiene terhadap makanan di instalasi gizi RSUD Arifin Achmad, sehingga dapat meningkatkan pengawasan untuk menjaga keamanan pangan agar memberikan kelayakan bagi pasien. Pihak rumah sakit juga perlu memperbaharui alat-alat yang digunakan dalam proses penyelenggaraan makanan agar berjalan lebih optimal, serta mengadakan pengecekan rutin 2 kali dalam setahun, baik dalam hal kandungan logam atau bakteri pada

alat makan maupun kesehatan pada penjamah makanan berdasarkan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011

2. Bagi pihak Instalasi Gizi, perlu mempertahankan dan meningkatkan pengawasan dan evaluasi terkait pelaksanaan higiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi RSUD Arifin Achmad dan perekrutan untuk penambahan tenaga kerja di Instalasi Gizi jika sewaktu-waktu terjadi peningkatan permintaan makan pasien yang disebabkan oleh peningkatan kapasitas tempat tidur karena perubahan akreditasi rumah sakit dari *type* B menjadi A.
3. Bagi peneliti selanjutnya, perlu melakukan pengembangan penelitian ini dengan metode yang berbeda, sehingga penelitian ini tidak berhenti dan lebih diperluas. Peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian terkait pengetahuan penjamah makanan terhadap penerapan prinsip higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Arifin Achmad dan peneliti selanjutnya juga dapat melakukan penelitian terkait tingkat kepuasan pasien pada pelayanan makanan di Instalasi Gizi RSUD Arifin Achmad.

