

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr.M.Djamil Padang Tahun 2018 adalah menganalisis komponen input, proses dan output sebagai berikut :

6.1.1 Komponen Input

1) Kebijakan

Instalasi gizi telah memiliki SOP tentang higiene dan sanitasi makanan secara spesifik yang mengacu pada Kepmenkes No 1204 Tahun 2004 dan PGRS.

2) Tenaga

Jumlah tenaga gizi belum memenuhi standar PGRS tahun 2013. Pelatihan tentang higiene dan sanitasi makanan hanya didapatkan dari pihak rumah sakit saja belum sesuai dengan Permenkes No 1096 Tahun 2011. Pemeriksaan kesehatan hanya dilakukan satu kali dalam setahun belum sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004.

3) Dana

Sumber dana berasal dari APBN dan BLU. Alokasi dana untuk penyediaan bahan makanan sudah cukup. Namun, pengadaan sarana masih kurang cukup dikarenakan sumber dana yang berbeda.

4) Sarana Prasarana

Sarana yang dimiliki untuk menunjang penerapan higiene dan sanitasi makanan cukup baik. Masih ada sarana yang belum memenuhi standar seperti tempat sampah, jumlah fasilitas cuci tangan, sarana pencucian peralatan masak.



6.1.2 Komponen Proses

1. Pemilihan Bahan Makanan

Pemilihan bahan makanan di instalasi gizi cukup baik. Masih belum adanya pemeriksaan parameter mikrobiologis bahan makanan berprotein tinggi setiap dua kali setahun sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi cukup baik. Suhu dan kelembaban penyimpanan bahan makanan kering belum sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004, yakni sebesar 26.2°C dan 67%.

3. Pengolahan Makanan

Pada tahap pengolahan makanan, masalah yang ditemukan adalah sarana pencucian peralatan masak belum sesuai dengan PGRS tahun 2013, yakni belum dilengkapi dengan sarana air panas dan tiga bak pencucian yakni bak pencucian, bak pembersihan, bak desinfeksi. Peralatan masak juga belum sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004, yakni masih dinyatakan positif mengandung bakteri *E.Coli*. Suhu ruang pengolahan juga belum sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004, yakni sebesar 32,6⁰C. Pelaksanaan swab alat juga belum sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004, yakni hanya satu kali dalam setahun.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan jadi di instalasi gizi sudah baik. Telah tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan jadi.

5. Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan di instalasi gizi cukup baik. Masih ada penggunaan *trolley* yang belum tertutup untuk mengangkut makanan kepada pasien.

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan di instalasi gizi sudah baik.

6.1.3 Komponen Output

Komponen output adalah makanan yang dihasilkan sehat, bergizi, dan aman dikonsumsi. Makanan yang dihasilkan di instalasi gizi telah dilakukan uji organoleptik setiap selesai pengolahan makanan, monitoring sampel makanan jadi, pemeriksaan laboratorium dan HACCP.

6.2 Saran

Saran dari hasil penelitian Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr.M.Djamil Tahun 2018 adalah sebagai berikut:

1. Perlu adanya penambahan ahli gizi di instalasi gizi RSUP Dr.M.Djamil Padang sesuai dengan PGRS tahun 2013.
2. Perlu diadakan pelatihan/kursus higiene dan sanitasi makanan yang bekerja sama dengan Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau lembaga institusi lain sesuai dengan Permenkes No 1096 Tahun 2011.
3. Sebaiknya pihak rumah sakit melakukan pemeriksaan kesehatan minimal 2 kali dalam 1 tahun sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004. Selain itu, juga perlu pengadaan buku pemeriksaan kesehatan karyawan sesuai dengan Permenkes No 1096 Tahun 2011.
4. Instalasi gizi diharapkan dapat mengusulkan pengadaan fasilitas tempat sampah, sarana pencucian peralatan masak yang sesuai standar, penambahan *trolley*



tertutup untuk mengangkut makanan, serta penambahan fasilitas cuci tangan sesuai dengan jumlah pekerja yang ada.

5. Instalasi gizi diharapkan dapat melakukan pemeriksaan parameter mikrobiologis bahan makanan yang mengandung protein tinggi, alat makanan dan alat masak sesuai dengan Kepmenkes No 1204 Tahun 2004 yakni minimal dua kali dalam setahun.
6. Instalasi gizi diharapkan dapat melakukan dokumentasi HACCP secara tertulis untuk setiap menu agar pelaksanaan HACCP dapat terdokumentasi dengan baik.

Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menggunakan metode penelitian gabungan (*mix method*) agar diperoleh data dan informasi yang lebih akurat

