

## BAB 6 : PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

#### 6.1.1 Komponen Input

1. Pekerja dapur pesantren belum pernah mengikuti pelatihan/pendidikan mengenai higiene dan sanitasi makanan dan belum pernah melakukan pemeriksaan kesehatan.
2. Sumber dana untuk bahan makanan dan pemenuhan sarana dan prasarana berasal dari SPP santri mandiri dan Donatur. Alokasi dana untuk penyediaan bahan makanan sudah cukup. Namun, untuk pengadaan sarana masih kurang.
3. Sarana dan prasarana belum memadai. masih ada sarana yang belum memenuhi standar seperti tempat sampah, tempat mencuci perlatan, toilet dan saluran pembuangan air limbah.
4. Metode yang dilakukan untuk penerapan higiene dan sanitasi makanan berupa pengawasan, namun belum terlaksana dengan baik .

#### 6.1.2 Komponen Proses

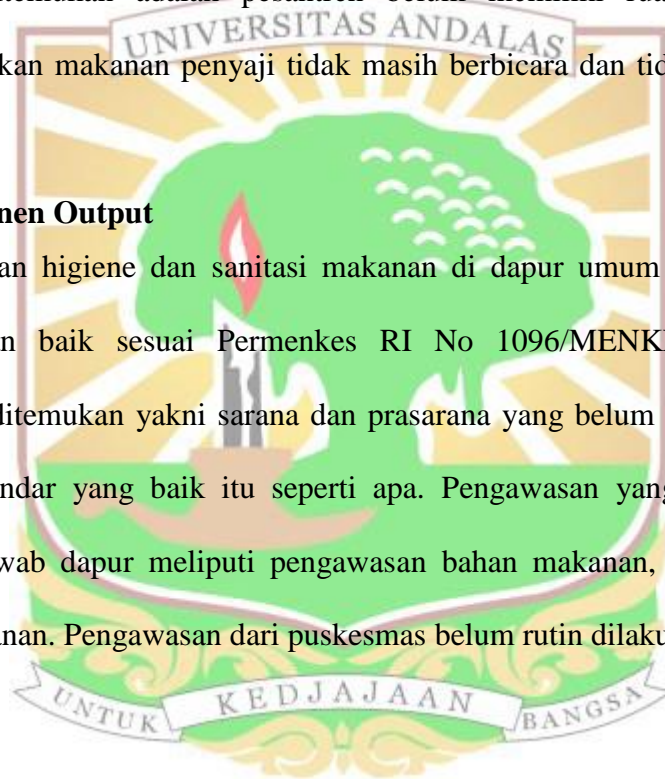
1. Pemilihan bahan makanan di dapur umum pesantren sudah cukup baik. Sudah ada pemeriksaan bahan makanan secara fisik.
2. Penyimpanan bahan makanan di dapur umum pesantren sudah cukup baik. Penempatan bahan makanan kering dan bahan makanan segar sudah terpisah. Namun ada tempat penyimpanan bahan makanan yang kurang terjaga kebersihannya.
3. Pada tahap Pengolahan makanan masalah yang ditemukan adalah pengolah makanan tidak menggunakan alat pelindung diri. Tempat pengolahan belum memenuhi syarat seperti lantai dan dinding dapur tidak terjaga

kebersihannya, tidak ada langit-langit dapur. Tempat penyimpanan peralatan, tempat pencucian dan proses pencucian peralatan belum memenuhi syarat.

4. Penyimpanan makanan jadi tidak ada karena makanan yang sudah masak langsung diporsikan kemudian diantar ke masing-masing asrama.
5. Pengangkutan makanan di pesantren sudah baik. Pengangkutan makanan ke asrama menggunakan becak dan makanan dalam keadaan tertutup.
6. Penyajian makanan di pesantren belum memenuhi syarat kesehatan. masalah yang ditemukan adalah pesantren belum memiliki ruang makan. Saat menyajikan makanan penyaji tidak masih berbicara dan tidak menggunakan masker.

### 6.1.3 Komponen Output

Penerapan higiene dan sanitasi makanan di dapur umum pesantren belum berjalan dengan baik sesuai Permenkes RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011. Kendala yang ditemukan yakni sarana dan prasarana yang belum memadai, kurang mengetahui standar yang baik itu seperti apa. Pengawasan yang dilakukan oleh penanggung jawab dapur meliputi pengawasan bahan makanan, pengawasan saat mengolah makanan. Pengawasan dari puskesmas belum rutin dilakukan.



### 6.2 Saran

Saran dari hasil penelitian Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Kota Padang Tahun 2020 adalah sebagai berikut :

1. Kepada tenaga pengolah makanan untuk mengikuti pelatihan/kursus higiene dan sanitasi makanan yang diselenggarakan oleh pusat, KKP, Dinas Kesehatan Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar.

2. Perlu dilakukan pemeriksaan kesehatan secara rutin untuk pekerja di dapur umum pesantren.
3. Memperbaiki dan melengkapi sarana dan prasarana seperti bangunan pengolahan makanan agar sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi makanan, pengadaan ruang penerimaan bahan makanan, tempat penyimpanan peralatan, tempat pencucian peralatan, tempat sampah yang tertutup, dan saluran pembuangan limbah yang memenuhi syarat.
4. Pihak Pesantren untuk bekerja sama dengan Pihak Puskesmas untuk mengetahui permasalahan mengenai higiene sanitasi makanan yang ada di pesantren.
5. Pihak Yayasan untuk melakukan pengawasan terhadap pengelolaan makanan di pesantren.
6. Diharapkan pihak puskesmas melakukan supervisi secara rutin ke pesantren.
7. Diharapkan kepada Kementrian Agama untuk melakukan pengawasan penyelenggaraan makanan di Pesantren.

