

## BAB 6 : PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

Dari hasil evaluasi pengetahuan dan penerapan hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan pada penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Kecamatan Mandau dapat disimpulkan bahwa:

1. Tingkat pengetahuan hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan pada penjamah makanan di RSUD Kecamatan Mandau dalam kategori baik sebanyak 100%.
2. Evaluasi pengetahuan hygiene dan sanitasi penjamah makanan instalasi gizi RSUD Kecamatan Mandau, yaitu:

- a. Hygiene makanan

Penjamah makanan instalasi gizi RSUD Kecamatan Mandau telah mengetahui dan menerapkan dengan baik untuk menyimpan bahan makanan dan alat di tempat yang terlindung dari pencemaran, menyimpan makanan matang pada tempat khusus yang terlindung dari pencemaran, dan mengangkut makanan matang dengan perlindungan dari pencemaran dengan baik.

- b. Sanitasi makanan

Penjamah makanan instalasi gizi RSUD Kecamatan Mandau telah mengetahui untuk membersihkan ruang penyelenggaraan makanan setelah kegiatan, tidak menyentuh makanan secara langsung, lebih baik menggunakan alat berbahan stainless steel dibandingkan berbahan lain, dan tidak menggunakan kembali alat sekali pakai. Namun penerapan dalam

pembersihan ruang pengolahan dilakukan selama kegiatan penyelenggaraan makanan sehingga berisiko dapat mencemari makanan yang diolah.

c. Sarana produksi makanan

Penjamah makanan instalasi gizi RSUD Kecamatan Mandau telah mengetahui untuk menggunakan air mengalir saat pencucian bahan makanan dan alat masak/makan, penjamah makanan yang bekerja sebaiknya dalam keadaan sehat dan yang memiliki luka terbuka, penyakit menular tidak diizinkan bekerja, menjaga kebersihan pakaian, tangan, dan tidak mengenakan perhiasan saat bekerja, serta pentingnya menggunakan penutup kepala saat bekerja. Namun penerapan dalam pencucian alat masak masih menggunakan air yang ditampung didalam bak terbuka, saat kegiatan bekerja masih mengenakan perhiasan berupa cincin, serta terdapat penjamah makanan yang tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja.

3. Evaluasi penerapan hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Kecamatan Mandau, yaitu:

a. Berdasarkan *check list* Uji Kelayakan Fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan Jasaboga dan Laporan Pemeriksaan/ Pengawasan Jasaboga Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 diperoleh nilai 81, yang berarti masih dibawah nilai minimal yaitu 83.

b. Hygiene makanan

Instalasi gizi memiliki halaman bersih, jauh dari pembuangan akhir, pembuangan limbah selalu tertutup dan tidak dilalui jalur makanan, ruangan bersih dari barang yang tidak berguna, tersedia alat pembuangan asap/ ventilasi, memperhatikan sumber bahan makanan yang digunakan, serta dilakukan dengan baik penanganan makanan yang berpotensi rusak terhadap

suhu dan tertutup. Namun, terdapat genangan air di halaman instalasi. Lokasi penelitian menyadari kekurangan tersebut tetapi belum bisa melakukan perbaikan karena terkendala pada anggaran. Namun telah direncanakan untuk perbaikan total instalasi gizi dilakukan pada tahun 2022.

c. Sanitasi makanan

Instalasi gizi menyimpan dan menggunakan racun/pestisida untuk pemberantasan hama dengan aman dan berkala, saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi *grease trap*, tempat sampah dalam jumlah yang cukup, peralatan masak dan makan dibersihkan dengan tahapan membuang sisa makanan, direndam, dicuci dengan detergen, dibilas, dan didesinfeksi serta terpelihara dengan baik, dan tidak digunakan berulang peralatan sekali pakai. Namun, tempat sampah terkadang dibiarkan dalam keadaan terbuka dan tidak memasang thermometer pada lemari penyimpanan bahan makanan.

d. Sarana produksi makanan

Instalasi gizi memiliki, bangunan kuat, aman, dan terpelihara, tersedia loker, lantai ruang penyelenggaraan makanan yang luas dan cukup, lantai kedap air, tidak licin, dinding rata, mudah dibersihkan, pencahayaan baik, tersedia ruang tidur, ruang belajar, lemari beku, kendaraan pengangkut makanan, sumber air bersih, air panas, seluruh karyawan bebas penyakit, tangan dan pakaian dalam keadaan bersih. Namun, ruang penyiapan makanan matang digabung dengan ruangan lain, terdapat lantai yang pecah di ruang pengolahan, terdapat sarang laba-laba di dinding dan langit-langit ruang pengolahan, pintu ruang pengolahan dibiarkan terbuka dan kawat jendela dalam keadaan bolong, sudut lantai dan dinding tidak melengkung, tidak tersedia tiga bak pencucian, tidak tersedia tempat cuci tangan, terdapat karyawan yang mengenakan cincin saat

bekerja, serta tidak dilakukan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala. Lokasi penelitian menyadari kekurangan tersebut tetapi belum bisa melakukan perbaikan karena terkendala pada anggaran. Namun telah direncanakan untuk perbaikan total instalasi gizi dilakukan pada tahun 2022.

## 6.2 Saran

### 1. Bagi Rumah Sakit Umum Daerah Kecamatan Mandau

Evaluasi higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan di rumah sakit perlu dilakukan secara berkala. Untuk itu diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai dasar oleh pihak rumah sakit dalam perbaikan pelaksanaan higiene dan sanitasi selama kegiatan penyelenggaraan makanan. Selain itu diharapkan rumah sakit dapat memenuhi fasilitas untuk menunjang higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi.

### 2. Bagi Instalasi Gizi RSUD Kecamatan Mandau

Melalui penelitian evaluasi hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RSUD Kecamatan Mandau diharapkan instalasi gizi dapat memberikan arahan dan pengawasan terhadap teknis dan waktu yang tepat dalam pembersihan ruangan penyelenggaraan makanan, teknik pencucian alat dan bahan makanan, pengawasan serta teguran tegas terhadap penjamah makanan yang mengenakan perhiasan saat bekerja dan yang tidak mengenakan penutup kepala. Selain itu tidak meletakkan tempat sampah sementara dan mencegah genangan air di halaman gedung instalasi gizi, dapat melakukan perbaikan untuk memisah ruang penyelenggaraan makanan dengan ruangan lain, menggunakan termometer untuk ruang penyimpanan bahan, menggunakan tiga bak pencucian alat, menggunakan tempat sampah tertutup, perbaikan dan pembersihan pada lantai, dinding, langit, pintu, jendela, sudut pertemuan dinding

dan lantai, menyediakan tempat cuci tangan dan toilet yang baik, dan pemeriksaan kesehatan secara berkala.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk dapat memperhatikan dan mempertimbangkan kendala terkait keterbatasan dokumen terbaru yang dapat digunakan untuk memperkuat hasil evaluasi hygiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit.

