

BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN

8.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Unit Gizi RSUD Kota Depok kesimpulan yang didapat adalah sebagai berikut:

1. Analisis situasi yang didapat yaitu hasil kelaikan higiene pekerja sebesar 65%, kelaikan sanitasi peralatan makan dan masak sebesar 80%, kelaikan sanitasi lingkungan fisik adalah 70%, kelaikan higiene sanitasi pengadaan bahan makanan adalah 80%, kelaikan higiene sanitasi penerimaan bahan makanan adalah 90%, kelaikan higiene sanitasi penyimpanan bahan makanan sebesar 80%, kelaikan higiene sanitasi penyiapan bahan makanan adalah 93%, kelaikan higiene sanitasi pengolahan bahan makanan adalah 86%, kelaikan higiene sanitasi penyajian makanan adalah 75%, kelaikan higiene sanitasi pengangkutan makanan sebesar 86% dan kelaikan higiene sanitasi pembuangan sampah dan air limbah adalah 80%.
2. Kondisi Ideal HACCP antara lain:
 - Unsur bahaya pada makanan yaitu biologi, kimia dan fisik atau kondisi pangan yang berpotensi menyebabkan dampak buruk pada kesehatan harus dinilai informasi mengenai bahaya dan keadaan sampai dapat terjadinya bahaya dan harus ditangani dalam rencana HACCP.
 - Titik kendali kritis dalam proses penyelenggaraan makanan antara lain terdapat pada pekerja, waktu, cara, suhu, tempat dan alat.
 - Batas kritis higiene sanitasi penyelenggaraan makanan antara lain adalah batas kritis pada pengadaan bahan makanan yaitu pada produsennya (resmi dan terdaftar), batas kritis pada penerimaan bahan makanan adalah kualifikasi pekerja penerima bahan makanan, batas kritis pada penyimpanan bahan makanan adalah pada suhu dan waktu penyimpanan bahan makanan dan sistem FIFO pada penyimpanan bahan makanan kering, batas kritis pada penyiapan bahan makanan adalah proses penyiapan bahan makanan, pencucian bahan makanan

dan bak pencuci bahan makanan, batas kritis pengolahan makanan adalah suhu dan waktu pengolahan, higiene pekerja dan ruang pengolahan bebas dari serangga dan tikus, batas kritis penyajian makanan adalah pada wadah, peralatan yang dipakai dan tempat penyajian, batas kritis pengangkutan makanan yaitu pada kondisi, alat pengatur suhu dan kebersihan alat pengangkut makanan, kualifikasi pekerja, jalur distribusi singkat dan kelengkapan pakaian kerja saat distribusi makanan, batas kritis pada pembersihan peralatan yaitu cara pencucian, kualitas air yang digunakan dan proses pengeringan peralatan dan batas kritis pada pembuangan sampah dan air limbah adalah kondisi fisik tempat sampah, cara membuang sampah dan jumlah tempat sampah, konstruksi saluran limbah, aliran lancar dan dilengkapi perangkap lemak (*grease trap*).

- Untuk pemantauan dapat dilakukan dengan pengamatan dan wawancara dengan memperhatikan apa, dimana, bagaimana, kapan dan siapa tetapi masih belum rutin dilakukan.
 - Tindakan perbaikan dapat dilakukan dengan cara menyesuaikan hasil pemantauan untuk mempertahankan kendali tetapi belum dilakukan secara rutin.
 - Tindakan verifikasi dapat dilakukan dengan observasi (mengontrol, mengecek, memeriksa) untuk meninjau kembali sistem HACCP tetapi belum dilakukan secara rutin.
 - Pendokumentasian dilakukan dengan pencatatan dan pembukuan yang efisien dan akurat belum dilakukan.
3. Program atau intervensi yang bisa diberikan untuk Unit Gizi RSUD Kota Depok yaitu melakukan pengembangan implementasi pada sistem HACCP antara lain membentuk tim HACCP dengan sumber daya manusia yang berkualitas, pemeriksaan kesehatan pekerja secara rutin, pemeriksaan mikrobiologi makanan, peralatan dan air bersih, perbaikan dan pengadaan sarana dan fasilitas higiene sanitasi makanan dan perbaikan prosedur higiene sanitasi penyelenggaraan makanan.

8.2. Saran

Saran yang dapat diberikan antara lain adalah:

1. Melakukan pelatihan higiene sanitasi makanan terutama pada pekerja (koki).
2. Melakukan pemeriksaan kesehatan terhadap pekerja secara rutin minimal 6 bulan sekali.
3. Melakukan perbaikan dan pengadaan sarana dan fasilitas higiene sanitasi penyelenggaraan makanan seperti cerobong asap dan *grease trap*.
4. Melakukan pendokumentasian dengan pencatatan, pembukuan dan pengarsipan ketidaksesuaian atau kelaikan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan secara efisien dan akurat.
5. Melakukan perbaikan dan penyempurnaan prosedur higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan.
6. Setelah dilakukan training pada pekerja, melakukan monitoring, supervisi, evaluasi, penghargaan dan teguran (*reward and punishment*) kepada pekerja. Pengawasan/monitoring dilakukan oleh pihak internal (koordinator unit gizi) dan eksternal kepada seluruh karyawan, dengan Standar Operasional Procedure (SOP) baku yang telah ditetapkan.
7. Untuk hasil persentase pemenuhan persyaratan pengamatan kelaikan higiene sanitasi yang dibawah 70% sampai 70% harus segera dilakukan pembenahan secepatnya, dan yang sudah diatas 70% dilakukan pembenahan secara bertahap agar kualitas higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di RSUD Kota Depok memenuhi kelaikan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan.
8. Melaksanakan pemeriksaan mikrobiologi makanan, peralatan dan air bersih.