

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Uji kelaikan fisik higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soedomo Trenggalek mendapatkan persentase skor 98,9%, termasuk dalam kategori laik untuk higiene sanitasi penyelenggaraan jasa boga golongan B. Meskipun demikian masih terdapat 1 komponen yang belum sesuai yakni sudut lantai dan dinding tidak konus. Sudut lantai yang tidak konus (tidak membuat sudut mati) kurang memudahkan pada saat pembersihan yang menimbulkan penumpukan kotoran di sudut-sudut lantai.
2. Penilaian pengetahuan penjamah makanan 96% dalam kategori baik. Meskipun secara keseluruhan sudah tergolong baik, namun pada saat menilai hasil masih ada beberapa pertanyaan yang memiliki banyak salah dalam menjawab yaitu sikap tenaga penjamah makanan di instalasi gizi ketika merasa sakit atau tidak enak badan.
3. Penilaian perilaku penjamah makanan mendapatkan rata rata 75% yang termasuk dalam kategori baik. Meskipun secara keseluruhan sudah tergolong baik, namun pada saat pengamatan masih terdapat penjamah yang menjamah makanan dengan tangan langsung saat pemorsian, tidak menggunakan atribut sesuai SOP, dan masih terdapat penjamah yang mengenakan masker sebagai APD belum menutup hidung dengan baik dan benar

B. Saran

1. Perlu dilakukan pemantauan yaitu pada saat membersihkan lantai dikarenakan sudut lantai yang tidak konus (tidak membuat sudut mati) agar dapat meminimalkan penumpukan kotoran disudut-sudut lantai.
2. Penjamah makanan perlu pelatihan ulang untuk mematuhi SOP, termasuk penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti masker yang menutup hidung dan sarung tangan saat pemorsian makanan. Pengawasan lebih ketat dan pemberian sanksi ringan dapat meningkatkan kedisiplinan.