

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil kegiatan penelitian dan pengolahan data penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa

1. Sistem penyelenggaraan makanan di instalasi gizi RST Tk. II dr. Soepraoen Malang sudah dilakukan dengan baik. Hanya saja terdapat beberapa karyawan yang tidak menggunakan APD dengan lengkap pada tahap persiapan bahan. Meskipun begitu, tahap persiapan bahan bukan termasuk CCP dan ada tahapan setelahnya yang dapat mengurangi risiko kontaminasi. Semua tenaga kerja dan ahli gizi sudah pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi/keamanan pangan lain secara rutin.
2. Penerapan hygiene sanitasi dilakukan dengan baik. Hasil skor akhir pengujian kelaikan fisik di instalasi gizi RST Tk. II dr. Soepraoen Malang menggunakan formulir Permenkes RI Nomor 1096/Menkes /Per/VI/2011 adalah 88. Skor tersebut termasuk kategori layak atau baik untuk jasaboga golongan B. Penerapan HACCP dapat dilakukan apabila penyelenggaraan makanan sudah memenuhi prinsip hygiene sanitasi.
3. Hasil pemeriksaan mikrobiologi formula *blenderized* untuk pengujian Angka Lempeng Total (ALT) dan Bakteri *E.coli* sudah memenuhi syarat. Meskipun dalam proses produksi terdapat ketidaksesuaian dengan standar, tetapi hal tersebut tidak menjadi CCP produksi *blenderized*.
4. Rancangan HACCP disusun berdasarkan 12 langkah HACCP Plan. Formula *blenderized* dikonsumsi oleh pasien melalui selang NGT (*Nasogastric Tube*) dan diberikan kepada pasien penderita DM, pasien yang susah buang air besar (BAB), dan pasien stroke yang berada di ruang perawatan ICU dan HCU. Dari analisis bahaya fisik, kimia, biologi yang telah dilakukan, didapatkan CCP ada pada tahapan penyaringan, pengolahan/perebusan tahap kedua, serta pemorsian dan *sealing*.

B. Saran

1. Supervisor instalasi gizi diharapkan dapat memberikan pengawasan dan pendampingan kepada tenaga penjamah agar proses produksi selalu berjalan sesuai standar dan makanan memiliki kualitas yang baik, dari segi keamanan maupun visual.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melaksanakan penelitian mengenai evaluasi kepatuhan penerapan HACCP pada formula *blenderized hospital made* di RST Tk II dr. Soepraoen Malang.