

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisa penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan:

- a. Penerapan standar keamanan pangan yang diterapkan oleh Jasa Boga X secara umum sudah diterapkan mulai dari pemilihan bahan pangan hingga higiene personal karyawan, namun penerapan keamanan pangan termasuk ke dalam kategori cukup dan masih memerlukan perubahan untuk memastikan bahwa makanan yang dihasilkan aman. Pengawasan terhadap lingkungan dan proses produksi juga belum dijalankan dengan baik.
- b. Proses pemilihan bahan pangan yang dilakukan Jasa Boga X sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011.
- c. Proses penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi belum sepenuhnya sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011, ketidaksesuaian tersebut meliputi penerapan FIFO/FEFO, pembersihan gudang penyimpanan kering, dan jarak penyimpanan bahan makanan.
- d. Penerapan keamanan pangan pada proses pengolahan makanan belum sepenuhnya sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011. Dalam penerapannya masih perlu memperhatikan persyaratan teknis higiene dan sanitasi yang ditentukan.
- e. Penerapan keamanan pangan pada proses distribusi memiliki kesesuaian dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 dan memiliki beberapa ketidaksesuaian dengan Pedoman COVID-19 BPOM. Ketidaksesuaian tersebut meliputi disinfeksi kendaraan angkut, penggunaan APD saat pengangkutan, dan peyediaan *hand sanitizer* di dalam mobil. Pada saat pengangkutan juga tidak dilakukan pengecekan suhu makanan. Pengecekan suhu makanan sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang.
- f. Sebagian besar penerapan keamanan pangan pada fasilitas higiene dan sanitasi Jasa Boga x belum sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011. Ketidaksesuaian tersebut terjadi pada ketenagakerjaan yang tidak menggunakan alat pelindung diri, menggunakan perhiasan selama bekerja, tidak menggunakan pakaian khusus produksi, dan beraktivitas lain sembari mengolah makanan seperti mengunyah. Selain itu kurangnya fasilitas seperti penyediaan tempat cuci tangan dan

*hand sanitizer*, penempatan peralatan yang tidak ditata pada tempat yang terhindar dari hewan, dan kebersihan bangunan juga masih perlu diperhatikan.

## **V.2. Saran**

### **V.2.1. Bagi Pekerja**

- a. Menggunakan alat pelindung diri dan menjaga hygiene personal dengan minimal mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir selama minimal 20 detik, mengganti pakaian khusus ruangan produksi, tidak menggunakan perhiasan, dan tidak bercengkrama atau mengunyah
- b. Memastikan tubuh selalu dalam kondisi sehat, tidak sedang flu, pilek, batuk, atau demam, dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala.

### **V.2.2. Bagi perusahaan**

- a. Menerapkan peraturan pribadi dengan mengadaptasi Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011.
- b. Melakukan perbaikan ruangan produksi dengan menabuh tinggi dinding ke atas air dan memasang langit – langit serta memasang alat pembuangan asap yang dilengkapi filter.
- c. Melengkapi fasilitas cuci tangan untuk karyawan dilengkapi dengan sabun dan alat pengering.
- d. Melakukan pembersihan total ruangan produksi minimal 2 minggu sekali untuk mencegah kontaminasi makanan dari debu.
- e. Menyimpan bahan dan makanan jadi di tempat yang bersih, tidak bersentuhan dengan lantai maupun dinding, dan menerapkan prinsip FIFO dan FEFO.
- f. Melakukan evaluasi penerapan keamanan pangan untuk memastikan penerapan keamanan pangan berjalan dengan baik.