

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

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

Dari hasil pengumpulan data, analisis data, serta pembahasan atas pelaksanaan penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Depok, di Kecamatan Sawangan, Kota Depok, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Diketuinya gambaran penerapan, perencanaan, evaluasi dan umpan balik dari kegiatan penyelenggaraan makanan di RSUD Kota Depok berdasarkan 6 prinsip higiene sanitasi makanan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
2. Pelaksanaan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok telah berjalan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
3. Pelaksanaan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Depok telah berjalan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, meskipun masih terdapat beberapa kegiatan yang tidak dapat dievaluasi dengan baik karena tidak terdapatnya dokumen penunjang berupa peraturan tertulis.
4. Pelaksanaan menu penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok telah berjalan dengan baik, yaitu melalui siklus menu 10 hari.
5. Rujukan pemberian makanan di Instalasi Gizi RSUD Kota Depok yaitu dibuat dalam bentuk Daftar Pemesanan Makanan Pasien (DPMP).
6. Evaluasi yang dilakukan oleh pihak Instalasi Gizi RSUD Kota Depok terdiri dari evaluasi kegiatan yaitu mengenai keterlambatan pengiriman bahan makanan dan kondisi tempat penyimpanan dan evaluasi sisa makanan pasien dan porsi makan pasien setiap bulannya.

## V.2 Saran

Setelah penulis mempelajari keadaan yang terjadi di Instalasi Gizi RSUD Depok baik dengan cara wawancara maupun observasi lapangan langsung, maka penulis menyarankan beberapa hal terkait dengan penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan di Instalasi Gizi RSUD Depok sebagai berikut:

- a. Dalam proses pemilihan bahan makanan, Instalasi Gizi RSUD Depok perlu meningkatkan dan penambahan sarana prasarana, antara lain: meja penerimaan barang, timbangan duduk manual. Perlu adanya pengaturan tambahan mengenai penyesuaian jadwal antara pengiriman barang oleh supplier dan jadwal masuk nutrisionis penanggung jawab penerimaan barang.
- b. Dalam proses penyimpanan bahan makanan, perlu adanya perbaikan dan peningkatan fasilitas tempat penyimpanan bahan makanan seperti kulkas. Pengaturan suhu penyimpanan bahan makanan lebih diperhatikan kesesuaiannya dengan SOP dan peraturan yang berlaku. Untuk memaksimalkan fungsi fasilitas yang tersedia dan menjaga mutu makanan.
- c. Dalam proses pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan makanan, mewajibkan nutrisionis penanggung jawab untuk mengawasi keseluruhan proses penyelenggaraan makanan seperti pemorsian makanan setiap harinya. Dan mewajibkan pramusaji untuk membersihkan *trolley* dan area distribusi menggunakan cairan desinfektan sebelum memulai proses penyajian makanan dan distribusi makanan.
- d. Diperlukan adanya suatu sekat atau pembatas antar area kerja yang bersifat sementara atau permanen untuk memisahkan antar 1 area kerja dengan area kerja lainnya.
- e. Upaya perbaikan yang diusulkan berdasarkan observasi Permenkes no.1096 tahun 2011 yaitu penyediaan termometer untuk memantau suhu ruangan, penyediaan bak awal pencucian peralatan makan dan masak tersendiri, dan penyediaan ruang ganti pakaian karyawan.

- f. Upaya perbaikan yang diusulkan yaitu merencanakan pembuatan SOP oleh Ka. Instalasi Gizi RSUD Kota Depok terkait penyajian makanan dan makanan jadi, sehingga penyelenggaraan program, evaluasi, dan pengendalian mutu dapat dilakukan dengan lebih baik. Instalasi Gizi RSUD Depok diharapkan dapat melaksanakan penerapan 6 prinsip higiene sanitasi makanan secara mandiri, karena telah memiliki staf, dan sarana-prasarana yang memadai.
- g. Penelitian ini perlu dilakukan di berbagai Rumah Sakit dengan Tipe berbeda dan Instalasi pengolahan makanan yang berbeda, sehingga mendapatkan hasil yang lebih komprehensif.

