

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan mengenai gambaran penerapan gambaran prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada program makan bergizi gratis (MBG) di Kelurahan X tahun 2026, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

- a. Penerapan SSOP pada SPPG menunjukkan bahwa kedua SPPG bahwa 5 dari 8 kunci SSOP diterapkan sudah sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023, yaitu kunci keamanan air, kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, dan eliminasi hama dari unit pengolahan sudah diterapkan dengan cukup baik. Sedangkan ditemukan bahwa terjadi penyimpangan pada kunci fasilitas cuci tangan, sanitasi, dan toilet, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin, serta pengawasan kesehatan penjamah makanan perlu ditinjau kembali.
- b. Penerapan proses pengelolaan pangan di SPPG menunjukkan bahwa sebagian besar yaitu 4 dari 6 tahapan sudah dilakukan sesuai dengan Pedoman Penyelenggaraan dan Pengawasan Keamanan Pangan Program Makan Bergizi Gratis 2025. Tahap penyimpanan bahan pangan masih ditemukan ketidaksesuaian, serta ditemukan di luar lembar observasi proses pengelolaan pangan, yaitu pada proses penyajian makanan di lokasi penerima manfaat, masih ditemukan bahwa wadah diletakkan langsung menyentuh tanah. Hal tersebut perlu dilakukan pengawasan dan evaluasi kembali.
- c. Penerapan HACCP belum sepenuhnya dilakukan oleh SPPG karena belum tersedianya pedoman HACCP oleh Badan Gizi Nasional (BGN). Penerapan HACCP yang dilakukan selama penelitian didapatkan bahwa SPPG telah menerapkan prinsip-prinsip tersebut secara sederhana. Ditemukan ketidaksesuaian pada identifikasi atau analisis bahaya serta penetapan

CCP dimana belum adanya form atau dokumentasi tertulis. penetapan titik kendali kritis (CCP) pada proses pemasakan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan, dan penyajian, serta pemantauan suhu internal makanan, uji organoleptik, waktu distribusi, dan proses pemorsian. Selain itu, kedua SPPG juga telah menerapkan tindakan koreksi dengan melanjutkan proses pemasakan hingga suhu internal memenuhi standar keamanan pangan, melakukan *briefing*, evaluasi, dan audit internal sebagai bentuk verifikasi, serta mendokumentasikan beberapa kegiatan seperti monitoring suhu, uji organoleptik, dan dokumentasi proses produksi. Seluruh penerapan masih bersifat sederhana dan belum formal, akan tetapi terdapat upaya untuk pengendalian keamanan pangan.

- d. Faktor yang menghambat penerapan HACCP di dapur SPPG adalah ketidakpastian kebijakan pengaplikasian HACCP di dapur SPPG, belum terpenuhinya syarat PRP seperti SSOP sehingga belum terbentuknya fondasi untuk hasil HACCP yang lebih kuat, fasilitas dan infrastruktur belum memadai karena ditemukan adanya fasilitas sanitasi yang belum lengkap serta adanya kerusakan sehingga dibutuhkan perbaikan dan renovasi pada lokasi SPPG.

5.2. Saran

5.2.1. Untuk SPPG A dan SPPG B

- a. SPPG diharapkan dapat mulai menerapkan prinsip-prinsip HACCP secara bertahap meskipun belum terdapat pedoman resmi yang diberikan oleh Badan Gizi Nasional (BGN). Dapat dilakukan dengan penyusunan HACCP *plan* sederhana yang disesuaikan dengan operasional dan sumber daya manusia yang dimiliki.
- b. SPPG diharapkan dapat melakukan pengetatan pengawasan pada setiap proses pengelolaan pangan yang dilakukan pada penjamah makanan dan dapat melengkapi dokumentasi pada setiap prosesnya sebagai upaya pemantauan dan bukti penerapan pada lapangan.

- c. SPPG diharapkan dapat menerapkan sistem *punishment* pada penjamah makanan yang melakukan penyimpangan pada penerapan SSOP maupun proses pengelolaan pangan.
- d. SPPG diharapkan dapat meningkatkan konsistensi dalam mematuhi seluruh prosedur, kebijakan, dan larangan yang telah ditetapkan untuk menjaga mutu makanan yang di produksi.
- e. SPPG diharapkan dapat segera mengajukan perbaikan terhadap fasilitas dan infrastruktur pada dapur yang dapat menyebabkan sumber kontaminasi pada makanan yang dihasilkan

5.2.2. Penjamah Makanan

- a. Penjamah makanan disarankan meningkatkan kepatuhan prosedur pengelolaan pangan secara konsisten sesuai dengan standar operasional dan pedoman yang telah ditetapkan untuk menjaga keamanan pangan.
- b. Penjamah makanan bagian distribusi disarankan untuk memperbaiki tahapan penyajian makanan di lokasi dengan menggunakan pallet dan peletakkan tidak menyentuh tanah,

5.2.3. Untuk Badan Gizi Nasional (BGN)

- a. Badan Gizi Nasional (BGN) diharapkan untuk segera dapat menyusun dan menetapkan pedoman implementasi HACCP di SPPG, menyediakan format baku, dan menyelenggarakan pelatihan khusus terkait penerapannya di dapur SPPG.
- b. Badan Gizi Nasional (BGN) diharapkan untuk dapat melengkapi fasilitas dan meningkatkan infrastruktur pada unit SPPG yang kurang memadai dengan tujuan penerapan keamanan pangan dan HACCP dapat dilaksanakan secara optimal.
- c. Badan Gizi Nasional (BGN) diharapkan untuk meningkatkan pembinaan dan pengawasan.

5.2.4. Untuk Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian dengan cakupan SPPG yang lebih luas, melakukan observasi langsung terhadap proses pengelolaan pangan agar mendapatkan hasil penelitian dan gambaran yang lebih spesifik dan komperhensif.