

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari penelitian terdahulu yang di dapatkan dari 6 Journal penelitian sejenis dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Total kuman pada makanan di Rumah Sakit X tahun 2018 dari 6 sampel semuanya (100 %) memenuhi syarat dan di Rumah Sakit Dr.Soetomo Surabaya Tahun 2015 dari 4 sampel semuanya (100%) memenuhi syarat.
2. Angka Lempeng Total (ALT) pada alat makan di RSUD Manado Manado tahun 2015 dari 2 sampel semuanya (100%) tidak memenuhi syarat , di Rumah Sakit X tahun 2018 dari 4 sampel semuanya (100%) memenuhi syarat, dan di Rumah Sakit Dr.Soetomo Surabaya tahun 2015 sari 2 sampel semuanya (100%) memenuhi syarat.
3. Tempat pengolahan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit di RSUD Manado tahun 2018 90,4% memenuhi syarat dan 9,6 % tidak memenuhi syarat, di Rumah Sakit X tahun 2018 50% memenuhi syarat dan 50% tidak memenuhi syarat, di Rumah Sakit Dr.Soetomo Surabaya tahun 2015 91,4% memenuhi syarat dan 8,6% tidak memenuhi syarat, di Rumah Sakit Sunan Kalijaga Demak 81% memenuhi syarat dan 19% tidak memenuhi syarat.

4. Pengetahuan tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit X tahun 2018 sebanyak 16 responden ( 89,9% ) kategori baik dan 2 responden (11,1%) kategori cukup dan di RSUD Provinsi Lampung tahun 2014 25 responden (59,5%) kategori baik dan 17 responden (40,5%) kategori cukup.
5. Perilaku tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit X tahun 2018 sebanyak 12 responden (66,7%) kategori baik dan 6 responden (33,3%) kategori cukup dan di RSUD Provinsi Lampung 22 responden (52,4%) kategori baik dan 20 responden (47,6%) kategori cukup di RSUD Provinsi Lampung.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas, maka penulis ingin memberikan saran yang dapat direkomendasikan kepada pihak yang berwenang ( Sanitarian Rumah Sakit ) dan mudah-mudahan bermanfaat dalam upaya peningkatan kesehatan lingkungan khususnya dalam poses pengolahan di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

1. Rumah Sakit Manado
  - a. Dinas Kesehatan Propinsi Manado agar memberikan penyuluhan dan inspeksi atau monitoring mengenai pelaksanaan higiene sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Manado.
  - b. Melakukan monitoring dan evaluasi penyucian dan penyimpanan peralatan makan untuk pasien agar sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan dan memenuhi persyaratan kesehatan.
  - c. Penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Manado agar lebih memiliki perilaku yang baik terhadap pelaksanaan higiene sanitasi pengelolaan makanan, yaitu dengan menggunakan sarung tangan secara baik pada saat mengolah makanan untuk menghindari terjadinya

kontaminasi pada makanan yang diolah.

## 2. Rumah Sakit X

- a. Pihak Rumah Sakit perlu melakukan pemeriksaan laboratorium secara berkala pada pemeriksaan sampel makanan dan alat makan maksimum tiga bulan satu kali
- b. Untuk kedepannya pihak rumah sakit disarankan untuk menyediakan rak atau tempat penyimpanan tertutup untuk alat masak dan alat makan agar terlindung dari debu maupun vektor pembawa penyakit.
- c. Segera membersihkan area pengolahan makanan dari barang-barang yang sudah tidak digunakan dan perlu adanya penggantian terhadap barang yang digunakan pada proses pengolahan di Instalasi Gizi Rumah Sakit yang sudah tidak layak pakai digantikan dengan barang baru
- d. Perlu adanya penyuluhan dan pelatihan terhadap penjamah pengolahan makanan tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan

## 3. RSUD Dr.Soetomo Surabaya

- a. Pihak Rumah Sakit perlu melakukan pemeriksaan laboratorium secara berkala pada pemeriksaan sampel makanan total kuman maksimum tiga bulan satu kali
- b. Untuk memperhatikan cara pencucian alat makan agar meminimalkan terjadinya kontaminasi bakteri dan merekomendasikan pelatihan kepada petugas pencuci alat makan tentang cara pencucian dan penyimpanan alat makan yang baik dan benar.

## 4. RSUD Provinsi Lampung

- a. Perlu adanya penyuluhan dan pelatihan terhadap penjamah pengolahan makanan

tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan

- b. Melengkapi sarana dan prasarana yang berhubungan dengan sanitasi dan hygiene, serta meningkatkan pengawasan dengan cara memasang poster yang berisi peringatan tentang perilaku yang harus dihindari saat bekerja / melakukan pengolahan makanan.

5. RSUD Sunan Kalijaga Demak

- a. Perlu adanya perbaikan terhadap tempat pengolahan makanan lokasi, konstruksi, lantai, langit-langit, dinding, pintu, jendela dan ventilasi yang belum memenuhi syarat
- b. Perlu disediakan sarana tempat cuci tangan yang disertai sabun dan lap pengering, toilet terpisah antara laki-laki dan perempuan dan dilengkapi sabun. Disediakkannya tempat sampah terpisah antara organik dan anorganik