

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pemilihan bahan makanan dapur gizi RSUD dr. R. Goeteng Taorenadibrata sudah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, dari tempat yang sudah memiliki surat izin resmi, bahan makanan diperiksa secara fisik, bahan makanan kemasan memiliki label dan merek, dan bahan makanan tambahan seperti bahan pewarna, pengawet, dan pemanis buatan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
2. Tempat penyimpanan bahan makanan sudah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, terpelihara dengan baik dari segi bangunan, peralatan penyimpanan yang memenuhi syarat, dan semua karyawan dipastikan dalam keadaan sehat dan bersih, serta rutin dilakukan monitoring dan pencatatan suhu ruang dua kali per hari.
3. Pengangkutan makanan sudah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, makanan diangkut menggunakan kereta (*trolley*) tertutup dan bersih yang terbuat dari stainless, pengangkutan makanan jadi dan plato kotor menggunakan jalur khusus, pintu keluar makanan yang akan disajikan kepada pasien dengan pintu masuk plato kotor terpisah. Namun belum terdapat jalur khusus yang terpisah untuk mengangkut makanan jadi menuju pasien dan plato kotor menuju dapur.
4. Penyajian makanan sudah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, petugas menggunakan pakaian yang bersih dan rapi, menggunakan masker, sarung tangan, penutup kepala, dan celemek. pangan jadi yang siap disajikan diwadahi dan tertutup, tidak ada makanan yang mengingap.
5. Pengawasan makanan sudah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 7 Tahun 2019 tentang kesehatan lingkungan rumah sakit, pengawasan internal yang dilakukan oleh petugas sanitasi dan penyehatan lingkungan pangan yang dilakukan setiap hari senin. Pemeriksaan

kesehatan secara berkala setiap 6 bulan sekali dan pemeriksaan usap dubur setiap satu tahun sekali. pengawasan eksternal dilakukan oleh petugas sanitasi dinas kesehatan Purbalingga satu tahun sekali.

A. Saran

1. Bagi Masyarakat

Masyarakat diharapkan lebih menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan dimulai dari memilih bahan makanan sampai menyajikan makanan.

2. Bagi Rumah Sakit

Rumah sakit menyediakan jalur khusus untuk mengantar makanan jadi menuju pasien dan mengangkut wadah kotor menuju dapur untuk menghindari terjadinya kontaminasi.

3. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan dapat lebih memperhatikan kebersihan dan kesehatan baik tempat, alat dan bahan makanan yang akan diolah lalu disajikan kepada pasien.

4. Bagi Dinas Kesehatan Purbalingga

Dinas Kesehatan Purbalingga lebih meningkatkan pengawasan di instalasi gizi rumah sakit baik dari kondisi bangunan, peralatan, karyawan, maupun kandungan gizi pada makanan dan minuman.

5. Bagi Peneliti

Sangat dibutuhkan peran bersama untuk pengawasan internal atau eksternal agar lebih memperhatikan kebersihan dan kesehatan di instalasi gizi rumah sakit supaya terciptanya makanan yang sehat untuk pasien.