

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Instalasi gizi RSUD Kota Kendari belum menerapkan GMP secara keseluruhan terkait *higiyene* dan sanitasi pekerja dalam penggunaan APD yang belum lengkap.
2. Instalasi gizi RSUD Kota Kendari belum memiliki tim HACCP
3. Deskripsi produk ayam bumbu bali yaitu salah satu hidangan di Instalasi gizi RSUD Kota Kendari pada siklus menu ke II dan IV dari siklus menu 10 hari dengan bahan baku berupa daging ayam, bawang merah, bawang putih, kunyit, cabai besar, kemiri, garam, gula, daun bawang, daun salam dan minyak goreng dengan alur pembuatan yaitu dari penerimaan, penyimpanan, pengupasan bumbu, pencucian, penumisan, pencampuran/pemasakan, pemorsian sampai distribusi.
4. Tujuh Prinsip HACCP :
 - a. Analis bahaya daging ayam termasuk kategori resiko IV yaitu mengandung 4 bahaya B sampai dengan F dan bumbu termasuk kategori resiko I yaitu mengandung 1 bahaya B sampai dengan F. dengan titik kendali kritis terletak pada tahap pencucian, pengupasan dan pengolahan/penumisan, pemorsian dan distribusi.
 - b. Batas kritis adalah benda asing (debu) dan bagian yang tidak dapat dimakan pada bahan baku, makanan matang secara fisik serta tidak ada kontaminasi baik dari alat/wadah maupun pekerja.

- c. Monitoring/pemantauan adalah memastikan bahan makanan sudah dikupas dan dicuci bersih serta memastikan tingkat kematangan pada produk dan pengecekan kelengkapan APD pada pekerja
- d. Tindakan koreksi adalah menggunakan kelengkapan APD berupa apron, penutup kepala, sepatu kedap air, masker, dan handscoon plastik.
- e. Verifikasi adalah pengecekan kembali bahan makanan yang sudah dikupas, dicuci, matang dan kelengkapan APD pekerja.
- f. Catatan/dokumentasi adalah pengecekan kembali bahan makanan yang sudah dikupas, dicuci, matang dan kelengkapan APD pekerja.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, peneliti menyarankan kepada pihak rumah sakit RSUD Kota Kendari agar menerapkan sistem HACCP dan kepada pekerja untuk menggunakan kelengkapan APD berupa apron, penutup kepala, sepatu kedap air, masker, dan handscoon plastik untuk meminimalisir terjadinya kontaminasi bahaya pada makanan dan lebih menjamin kualitas makanan.