**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

* 1. **Kesimpulan**

Dari hasil pengamatan di RS Dharma Husada Probolinggo, dapat disimpulkan bahwa

* + - 1. Penerapan hygiene sanitasi alur produksi makanan di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo sudah menerapkan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan dan tenaga penjamah makanan telah menggunakan APD lengkap pada saat penyelenggaraan produksi makanan.
      2. Penerapan persyaratan fisik *hygiene* sanitasi jasa boga sesuai dengan PERMENKES NO 1096/MENKES/VI/2011 di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo telah menerapkan GMP sesuai dengan SSOP yang telah ditetapkan dan sudah memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi jasaboga golongan B sehingga dapat dikatakan layak dengan hasil nilai 92.
      3. Menu yang telah ditentukan berdasarkan pada tingkat risiko terhadap kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi dengan kriteria konsistensi kandungan air, kandungan protein, dan penyusunan santan yaitu pada menu Opor Ayam yang terdapat pada menu keempat dari siklus menu 10hari+1.
      4. Penyusunan HACCP Plan pada produk Opor Ayam di Instalasi Gizi RS Dharma Husada Probolinggo ini didapatkan titik kendali kritis (CCP) pada proses opor ayam yaitu terdapat pada tahap penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, dan pengolahan bahan makanan. Upaya yang dilakukan pada tindakan pengendalian terhadap tahan penerimaan yaitu mengecek kesesuaian bahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan sebelum transfer kepenyimpanan sebagai stok. Tindakan pengendalian terhadap tahap penyimpanan yaitu dengan melakukan pengecekan suhu pada freezer penyimpanan bahan baku dan tindakan pengendalian pada tahap pengolahan yaitu dengan melakukan pengecekan suhu terhadap makanan matang.
  1. **Saran**

Pemenuhan persyaratan Good Manufacturing Practice (GMP) untuk Jasaboga golongan B, perlu ditambahkan penghawaan atau exhauster fan supaya terjadi sirkulasi udara yang baik dan perlu ditambahlan insect killer pada ruang penerimaan bahan makanan dan pintu ruang produksi makanan, hal ini digunakanan supaya tidak ada serangga yang masuk kedalam ruang produksi makanan yang akan menimbulkan kontaminasi.

Perlu diadakannya penerapan sistem HACCP pada rumah sakit untuk menghindari terjadinya kontaminasi cemaran-cemaran berbahaya.