

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Djatiroto dapat disimpulkan bahwa:

1. Tingkat pengetahuan seluruh penjamah makanan yang menjadi responden dalam kategori baik yaitu dalam rentang antara 76-100%.
2. Perilaku higiene sanitasi seluruh penjamah makanan yang menjadi responden dalam kategori baik yaitu dalam rentang antara 76-100%.
3. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Djatiroto berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi jasa boga didapatkan hasil skor 81 atau 88,04% yang berarti jasaboga tersebut dapat dikatakan tidak laik.

B. Saran

1. Mengikutisertakan pelatihan atau kursus higiene sanitasi kepada tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penyehatan makanan, pemeriksaan kesehatan (*rectal swab* dan *hand swab*) dilaksanakan minimal 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun bekerja agar kesehatannya lebih terkontrol, serta penambahan *exhaust fan* pada ruang pemorsian.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Kelima. Jakarta : Rineka Cipta.
- Fierer, N., et all. 2009. *Bacterial Variation in Human Body Habitats Across Space and Time*. Science 326 : 1694-1697. Doi : 10.1126/sciene.1177486
- Hendrawan, J. S. Dan Sirine, H. 2017. *PENGARUH SIKAP MANDIRI, MOTIVASI, PENGETAHUAN, KEWIRAUSAHAAN TERHADAP MINAT BERWIRAUSAHA*. Volume 2, Nomor 3.
- Kajad, Abdul., dkk. 2016. *TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN DI RSUD dr. HARYOTO LUMAJANG*. Volume 2, Number 2, ISSN 2407-9006.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. *PEDOMAN PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT*. Kementrian Kesehatan RI : Jakarta.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2011, *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 TENTANG HIGIENE SANITASI JASABOGA*.
- Mubarak, W. 2011. *Promosi Kesehatan Masyarakat untuk Kebidanan*. Jakarta : Notoatmodjo, Soekidjo. 2010. *METODOLOGI PENELITIAN KESEHATAN*. Rineka Cipta : Jakarta.
- Mulyani, Roza. 2014. *PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERILAKU HIGIENE PENGOLAH MAKANAN*. Volume X, No 1, ISSN 1907-0357.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2007.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2012 *PROMOSI KESEHATAN DAN PERILAKU KESEHATAN*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Pemerintah Republik Indonesia, 2004, *PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2004 TENTANG KEAMANAN, MUTU, DAN GIZI PANGAN*.

- Pudjirahaju, A. 2018. *PENGAWASAN MUTU PANGAN*. Cetakan pertama. Edisi 2017. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Sari, F. N. *PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DI DAPUR RUMAH SAKIT*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Volume 8, No. 2, Juli 2016. Halaman 248-257.
- Syahlan, Vioni L. G., dkk. 2018. *HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DAN ANGKA KUMAN PERALATAN MAKAN (PIRING) DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PANCARAN KASIH GMIM KOTA MANADO*. Jurnal KESMAS, Volume 7, Nomor 5.
- Trisnawati, P. I., 2018. *MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT PUSAT ANGKATAN UDARA DR. S. HARDJOLUKITO YOGYAKARTA*. Fakultas Teknik/Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Widyawati, Astrilia. 2017. *FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI UNIT INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT ISLAM SITI AISYAH MADIUN*. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun : Madiun.
- Yunus, S. P., Umboh, J. M. L., dan Pinontoan, Odi. *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung*. Volume 5, No. 2, April 2015. Halaman 210-220.