

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi dan analisis penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada pengolahan menu soup ikan tomat di Instalasi Gizi RSUD Ruteng, dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses pengolahan menu soup ikan tomat di Instalasi Gizi RSUD Ruteng meliputi tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian, dan pendistribusian makanan. Pada setiap tahapan ditemukan potensi risiko bahaya biologis, kimia, dan fisik. Tindakan pencegahan yang dilakukan meliputi seleksi bahan baku sesuai spesifikasi, penyimpanan sesuai jenis bahan makanan, penerapan higiene dan sanitasi penjamah makanan, pengolahan dengan pemanasan yang memadai, penggunaan peralatan yang bersih, serta pengendalian kontaminasi selama penyajian dan distribusi makanan.
2. Bahaya pangan yang teridentifikasi pada pengolahan menu soup ikan tomat terdiri atas bahaya biologis berupa kontaminasi mikroorganisme patogen seperti *Salmonella* dan *Escherichia coli*, bahaya kimia berupa residu pestisida dan migrasi bahan kimia dari kemasan atau wadah yang tidak memenuhi standar, serta bahaya fisik berupa duri ikan, serpihan plastik, rambut, dan benda asing lainnya. Berdasarkan analisis HACCP, titik kendali kritis (*Critical Control Point/CCP*) terdapat pada tahap penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan makanan, pengolahan (pemasakan), dan pendistribusian makanan karena tahapan tersebut berpotensi menimbulkan bahaya yang signifikan terhadap keamanan pangan apabila tidak dikendalikan dengan baik.
3. Penerapan sistem HACCP pada pengolahan menu soup ikan tomat di Instalasi Gizi RSUD Ruteng telah dilakukan melalui penerapan tujuh prinsip HACCP, yaitu identifikasi bahaya, penetapan CCP, penetapan batas kritis, monitoring, tindakan koreksi, verifikasi, serta dokumentasi dan pencatatan. Namun, penerapannya masih belum optimal karena ditemukan beberapa ketidaksesuaian,

seperti penggunaan plastik *non-food grade* pada distribusi makanan, troli distribusi yang masih terbuka, pemantauan suhu yang belum menggunakan *food thermometer*, serta penerapan higiene dan sanitasi yang belum sepenuhnya konsisten. Meskipun demikian, sistem HACCP yang diterapkan telah membantu mengendalikan potensi bahaya pangan dan menjadi dasar dalam upaya peningkatan keamanan pangan bagi pasien di RSUD Ruteng.

B. SARAN

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Ruteng

Instalasi Gizi RSUD Ruteng diharapkan meningkatkan penerapan prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada setiap tahapan pengolahan makanan, terutama pada proses penerimaan, penyimpanan, pengolahan, dan distribusi makanan yang masih ditemukan potensi kontaminasi pangan berdasarkan hasil observasi. Pengawasan terhadap suhu penyimpanan dan suhu pemasakan perlu dilakukan secara rutin dan terdokumentasi agar keamanan makanan yang disajikan kepada pasien tetap terjamin.

2. Bagi Penjamah Makanan

Penjamah makanan diharapkan lebih memperhatikan penerapan higiene dan sanitasi selama proses pengolahan makanan, seperti menggunakan alat pelindung diri secara lengkap (celemek, masker, penutup kepala, dan sarung tangan), menjaga kebersihan peralatan, serta mencegah terjadinya kontaminasi silang pada bahan makanan dan makanan jadi.

3. Bagi Pihak Rumah Sakit

Pihak rumah sakit diharapkan menyediakan sarana dan prasarana pendukung keamanan pangan, seperti penggunaan wadah dan plastik *food grade*, troli distribusi tertutup, serta fasilitas penyimpanan bahan makanan dengan pengaturan suhu yang sesuai standar agar risiko kontaminasi pangan dapat diminimalkan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerapan HACCP pada menu makanan rumah sakit lainnya serta

melakukan pemeriksaan laboratorium terhadap kualitas mikrobiologi makanan untuk memperoleh hasil yang lebih mendalam mengenai keamanan pangan di rumah sakit.