

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat diuraikan dari hasil penelitian tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Diagram alir HACCP di BRSUD Tabanan dimulai dari proses penerimaan bahan hingga pendistribusian. Bahan yang diterima diruangan penerimaan dilakukan penimbangan, setelah itu bahan akan diserahkan ke ruangan persiapan untuk bahan makanan seperti daging, ikan, tahu, dan tempe, sedangkan untuk bahan makanan kering akan diserahkan ke gudang penyimpanan. Pada proses persiapan untuk daging ayam dibersihkan dengan air mengalir dan dipotong sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan setelah itu akan dilakukan pengolahan. Setelah dilakukan pengolahan makanan yang sudah matang diserahkan ke bagaian penyajian kemudian langsung didistribusikan ke pasien.
2. Alur penerapan HACCP Pada Ayam Rica-rica di BRSUD Tabanan yaitu dilakukan penerimaan daging ayam selama 5 menit di ruang penerimaan pukul 07.00 wita dengan suhu 8,6°C, setelah penerimaan 5 menit kemudian dilakukan persiapan daging ayam selama 15 menit dengan suhu 19,1°C. Proses selanjutnya adalah pengolahan, rentang waktu dari proses persiapan ke pengolahan adalah 15 menit. Pada proses ini daging ayam diolah dengan suhu 93,4°C selama 45 menit, setelah selesai dilakukan pengolahan 1 jam kemudian

dilakukan proses distribusi ayam rica-rica dengan suhu 30 ,6°C selama 1 jam 5 menit.

3. Hasil uji mikrobiologi TPC (Total Plate Count) pada sampel penerimaan yaitu 730, pada proses persiapan 270, pada proses penyajian 490, pada proses distribusi di pasien 1920, dan pada waktu terakhir makanan harus dikonsumsi adalah 880, Hasil uji *Coliform* dan *E.coli* pada seluruh sampel adalah nol, serta hasil uji *Salmonella sp*, *Shigella sp* dan *Vib. Cholera* negatif. Dapat disimpulkan ayam rica-rica baik atau memenuhi syarat, sehingga aman dikonsumsi oleh pasien.

B. Saran

Berdasarkan data yang diperoleh serta analisa terhadap data lapangan, diperoleh saran sebagai berikut:

1. Diharapkan untuk melakukan pengecekan suhu pada setiap tahapan proses produksi makanan yang disediakan di BRSUD Tabanan, contoh pengecekan suhu secara sederhana terdapat pada Lampiran 8.
2. Karena menu yang disajikan banyak ada baiknya apabila terdapat alat penyimpanan yang dapat mengontrol suhu makanan sehingga makanan aman untuk dikonsumsi dalam waktu 4 jam setelah pemasakan.
3. Diharapkan kepada team HACCP BRSUD Tabanan untuk tetap melakukan monitoring seluruh kegiatan produksi mulai dari penerimaan bahan sampai dengan pendistribusian kepada pasien sehingga makanan yang diproduksi bebas dari bahaya, kimia, biologi, dan fisik yang dapat memperburuk keadaan pasien.