

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi dan analisis mengenai penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) persiapan bahan pangan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penerapan SOP persiapan bahan pangan di SPPG Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu memperoleh persentase sebesar 89,13% dengan kategori baik. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar tahapan persiapan bahan pangan telah dilaksanakan sesuai standar higiene dan sanitasi makanan, meliputi penerimaan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, penyimpanan dingin, persiapan penjamah makanan, dan dokumentasi SOP. Namun demikian, masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian pada aspek penyimpanan bahan pangan, khususnya terkait penempatan bahan pangan yang masih bersentuhan langsung dengan lantai.
2. Tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai SOP persiapan bahan pangan berada pada kategori baik dengan persentase sebesar 87,5%. Sebagian besar penjamah makanan telah memahami pentingnya keamanan pangan, higiene sanitasi, serta prosedur persiapan bahan pangan yang sesuai standar dalam upaya mencegah kontaminasi.

3. Sikap penjamah makanan terhadap penerapan SOP persiapan bahan pangan berada pada kategori baik dengan persentase sebesar 87,5%. Penjamah makanan menunjukkan sikap positif terhadap penerapan higiene sanitasi makanan, penggunaan alat pelindung diri, serta kepatuhan terhadap prosedur kerja selama proses persiapan bahan pangan berlangsung.
4. Secara keseluruhan, penerapan SOP persiapan bahan pangan yang didukung oleh pengetahuan dan sikap penjamah makanan yang baik dapat membantu menjaga mutu dan keamanan pangan serta meminimalkan risiko kontaminasi makanan di SPPG Cahaya Negeri Seluma Provinsi Bengkulu.

B. Saran

1. Bagi Peneliti

- a. Dapat meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pengalaman peneliti mengenai SOP persiapan bahan pangan di SPPG.
- b. Peneliti dapat menambahkan variable lain seperti higiene sanitasi lingkungan, kualitas mikrobiologi makanan, serta faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan penjamah

2. Bagi Akademik

Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi atau literatur tambahan dalam pembelajaran mengenai persiapan bahan pangan.

3. Bagi Tempat Penelitian

- a. Mempertahankan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) persiapan bahan pangan yang telah berjalan dengan baik pada setiap tahapan kegiatan penyelenggaraan makanan.
- b. Meningkatkan pengawasan terhadap penyimpanan bahan pangan, khususnya penggunaan rak atau palet agar bahan pangan tidak diletakkan langsung di lantai sesuai dengan standar higiene sanitasi makanan.
- c. Melakukan monitoring suhu penyimpanan dingin secara rutin serta meningkatkan pembinaan dan pengawasan kepada penjamah makanan terkait higiene sanitasi dan keamanan pangan.

4. Bagi Peneliti Lain

- a. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat menggunakan metode penelitian yang berbeda, seperti analitik atau eksperimen, sehingga dapat mengetahui hubungan antara penerapan SOP dengan risiko kontaminasi pangan atau kejadian keracunan makanan dan diharapkan dapat melakukan penelitian dengan jumlah responden dan lokasi penelitian yang lebih luas agar hasil penelitian lebih lengkap dan dapat dibandingkan antar SPPG lainnya.