

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis higiene sanitasi pangan olahan bakso daging di Pasar Panorama Kota Bengkulu Tahun 2026 yang dilakukan pada empat tempat penggilingan bakso daging, yaitu Penggilingan A, Penggilingan B, Penggilingan C, dan Penggilingan D, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Aspek pemilihan dan penerimaan bahan pangan pada Penggilingan A memperoleh persentase 66,66%, sedangkan Penggilingan B, C, dan D masing-masing memperoleh 77,77%. Berdasarkan hasil tersebut, seluruh tempat penggilingan termasuk kategori TMS. Ketidaksesuaian terdapat pada penerimaan bahan pangan yang belum dilakukan pada area yang bersih pada Penggilingan A, bahan baku es batu yang belum berasal dari air dengan kualitas air minum pada seluruh penggilingan, serta bahan pangan yang memerlukan pengendalian suhu selama transit yang belum memenuhi persyaratan pada seluruh penggilingan.
2. Aspek penyimpanan bahan pangan pada Penggilingan A memperoleh persentase 62,5%, sedangkan Penggilingan B, C, dan D masing-masing memperoleh 75%. Seluruh tempat penggilingan termasuk kategori TMS. Ketidaksesuaian terutama terdapat pada penyimpanan bahan mentah hewani pada suhu $\leq 4^{\circ}\text{C}$ yang belum terpenuhi pada seluruh penggilingan,

kondisi tempat penyimpanan yang belum memenuhi persyaratan pada Penggilingan A, serta belum diterapkannya prinsip FIFO dan FEFO pada seluruh penggilingan.

3. Aspek pengolahan atau pemasakan pangan pada Penggilingan A dan C masing-masing memperoleh persentase 61,54%, sedangkan Penggilingan B dan D masing-masing memperoleh 69,23%. Seluruh tempat penggilingan termasuk kategori TMS. Ketidaksesuaian terdapat pada proses *thawing* yang belum menggunakan wadah tertutup pada Penggilingan A dan C, penggunaan BTP yang belum memenuhi ketentuan pada seluruh penggilingan, pangan matang yang belum segera ditutup setelah pemorsian pada seluruh penggilingan, serta pengolahan atau penyimpanan pangan pada area luar bangunan yang belum memiliki pelindung.
4. Aspek penyimpanan pangan matang pada Penggilingan A memperoleh persentase 50%, sedangkan Penggilingan B, C, dan D masing-masing memperoleh 66,66%. Seluruh tempat penggilingan termasuk kategori TMS. Ketidaksesuaian terutama terdapat pada belum dilakukannya penyimpanan pangan matang untuk bank sampel sesuai ketentuan, belum terpenuhinya penyimpanan buah potong, salad dan sejenisnya pada suhu di bawah 5°C pada seluruh penggilingan, serta pangan matang yang belum sepenuhnya terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit pada Penggilingan A.
5. Aspek pengangkutan pangan matang pada Penggilingan A dan C masing-masing memperoleh persentase 33,33%, sedangkan Penggilingan B dan D

masing-masing memperoleh 66,66%. Berdasarkan hasil tersebut, aspek pengangkutan pangan matang masih menunjukkan adanya ketidaksesuaian pada tempat penggilingan. Ketidaksesuaian terdapat pada alat pengangkut yang belum bebas dari sumber kontaminasi pada Penggilingan A dan C, pangan yang belum terlindung dari debu dan kontaminasi lainnya selama pengangkutan pada Penggilingan A dan C, serta belum terpenuhinya pengendalian suhu pangan panas $\geq 60^{\circ}\text{C}$ dan pangan yang memerlukan pendinginan $\leq 4^{\circ}\text{C}$ pada seluruh penggilingan.

6. Aspek penyajian pangan matang pada Penggilingan A, B, dan D masing-masing memperoleh persentase 50%, sedangkan Penggilingan C memperoleh 33,33%. Seluruh tempat penggilingan termasuk kategori TMS. Ketidaksesuaian terutama terdapat pada penggunaan wadah tertutup dan *food grade* yang belum terpenuhi pada seluruh penggilingan, belum dicantumkan batas waktu konsumsi serta informasi higiene sanitasi pada kemasan, pangan matang yang dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan pada Penggilingan C, serta belum lengkapnya informasi merek atau nama usaha, alamat dan nomor telepon pada kemasan pada seluruh penggilingan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa keenam aspek higiene dan sanitasi pangan, yaitu Aspek A sampai dengan Aspek F, masih memiliki indikator yang tidak memenuhi syarat. Berdasarkan jumlah indikator TMS, Aspek C (Pengolahan atau Pemasakan Pangan) memiliki jumlah indikator TMS paling banyak yaitu 18 item, diikuti Aspek F sebanyak 13 item, Aspek E sebanyak 12 item, serta Aspek A, B, dan D

masing-masing sebanyak 9 item. Oleh karena itu, perbaikan higiene dan sanitasi perlu diprioritaskan pada aspek pengolahan atau pemasakan pangan, penyajian pangan matang, dan pengangkutan pangan matang untuk mengurangi risiko kontaminasi dan meningkatkan keamanan pangan olahan bakso daging.

6.2 Saran

1. Bagi pemilik atau pengelola tempat pengolahan bakso daging

Pemilik atau pengelola tempat pengolahan bakso daging diharapkan meningkatkan penerapan higiene sanitasi pada seluruh tahapan pengolahan pangan, terutama pada aspek penyimpanan bahan pangan yang masih menunjukkan banyak ketidaksesuaian. Perbaikan tersebut diharapkan dapat mendukung terpenuhinya persyaratan higiene sanitasi sesuai dengan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023.

2. Bagi Dinas Kesehatan Kota Bengkulu

Dinas Kesehatan diharapkan dapat memperkuat kegiatan pembinaan, pengawasan, dan edukasi kepada pelaku usaha pengolahan bakso daging melalui penyuluhan maupun monitoring secara berkala mengenai penerapan higiene sanitasi pangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

3. Bagi masyarakat

Masyarakat diharapkan lebih selektif dalam memilih pangan yang akan dikonsumsi dengan memperhatikan kebersihan tempat pengolahan

serta penerapan higiene sanitasi, sehingga risiko terjadinya penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*) dapat diminimalkan.

4. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melibatkan jumlah sampel yang lebih banyak, cakupan lokasi penelitian yang lebih luas, serta menambahkan pemeriksaan laboratorium atau variabel lain yang berkaitan dengan keamanan pangan sehingga hasil penelitian yang diperoleh menjadi lebih komprehensif dan dapat memberikan informasi yang lebih mendalam mengenai penerapan higiene sanitasi pangan.

