

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SPPG F Trikoyo Musi Rawas secara umum telah berjalan dengan baik. Pelaksanaan program meliputi perencanaan menu, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, pengemasan, pendistribusian makanan, serta pemeliharaan kebersihan lingkungan yang dilakukan oleh petugas sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing.
2. SPPG F Trikoyo Musi Rawas telah memiliki kebijakan dan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pengelolaan higiene sanitasi makanan yang dijadikan pedoman dalam seluruh proses penyelenggaraan makanan. SOP tersebut meliputi higiene penjamah makanan, penerimaan bahan makanan, pengolahan, penyajian, distribusi, serta sanitasi lingkungan dan peralatan.
3. Penerapan higiene sanitasi dalam proses pengelolaan makanan sehari-hari telah dilaksanakan pada setiap tahapan penyelenggaraan makanan.
4. Pengawasan terhadap higiene penjamah makanan dilakukan secara rutin oleh kepala SPPG dan ahli gizi melalui pemantauan penggunaan alat pelindung diri, kebersihan diri, dan kepatuhan petugas terhadap prosedur

higiene sanitasi.

5. Kondisi sarana dan prasarana pengelolaan makanan di SPPG F Trikoyo Musi Rawas secara umum berada dalam kondisi baik dan cukup memadai untuk mendukung kegiatan penyelenggaraan makanan. Pemeliharaan sarana dan prasarana dilakukan secara rutin melalui kegiatan pembersihan, pemeriksaan, perbaikan, dan penggantian peralatan yang rusak.
6. Analisis dan pengawasan terkait higiene sanitasi makanan telah dilakukan secara rutin, baik melalui pengawasan internal maupun pemeriksaan berkala terhadap kebersihan lingkungan, higiene penjamah makanan, sanitasi peralatan, serta proses pengolahan dan distribusi makanan.
7. Kendala yang dihadapi dalam penerapan higiene sanitasi makanan meliputi keterbatasan sarana dan prasarana tertentu, kurang optimalnya kedisiplinan petugas dalam penggunaan alat pelindung diri, keterbatasan jumlah tenaga kerja, tingginya beban kerja, serta pengelolaan sampah yang masih perlu ditingkatkan.
8. Upaya yang telah dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut antara lain melalui pembinaan dan edukasi kepada petugas, pengawasan dan Analisis secara berkala, peningkatan koordinasi antar petugas, pengadaan sarana dan prasarana secara bertahap, serta pelaksanaan pembersihan lingkungan secara rutin.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi pada Program Makanan Bergizi Gratis di SPPG F Trikoyo

Musi Rawas, maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut :

a. Bagi SPPG F Trikoyo Musi Rawas

Diharapkan pihak SPPG F Trikoyo Musi Rawas dapat terus meningkatkan pelaksanaan pengelolaan higiene sanitasi melalui penyediaan sarana dan prasarana yang memadai, peningkatan pengawasan, serta pelaksanaan Analisis secara berkala. Selain itu, perlu dilakukan pemeliharaan fasilitas sanitasi secara rutin guna menjamin keamanan dan kualitas makanan yang disajikan kepada penerima manfaat Program Makanan Bergizi Gratis.

b. Bagi Pengelola Program Makanan Bergizi Gratis

Diharapkan pengelola Program Makanan Bergizi Gratis dapat meningkatkan penerapan standar higiene sanitasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku melalui penyusunan dan pelaksanaan SOP yang konsisten, pengawasan yang berkesinambungan, serta pelaksanaan pelatihan bagi seluruh petugas. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan dan meminimalkan risiko gangguan kesehatan pada penerima manfaat.

c. Bagi Penjamah Makanan

Diharapkan seluruh penjamah makanan dapat meningkatkan kedisiplinan dalam menerapkan higiene personal, seperti mencuci tangan dengan benar, menggunakan alat pelindung diri secara lengkap, serta menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan. Kepatuhan terhadap prinsip higiene sanitasi diharapkan dapat mendukung keamanan pangan

dan meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan.

d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya untuk mengembangkan penelitian yang lebih mendalam terkait higiene sanitasi makanan, misalnya dengan menambahkan variabel lain, melakukan pemeriksaan laboratorium terhadap kualitas makanan, atau menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis

