

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pembelian bahan makanan di Instalasi Gizi Batin Maangunang Tanggamus sudah baik, besar presentase 100%
2. Ruang penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah baik, besar presentase 60%
3. Cara penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus menggunakan cara konvensional.
4. Syarat penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sesuai dengan PGRS, 2013. Besar presentase 100%
5. Kegiatan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah baik, besar presentase 100%. Sedangkan kegiatan penyimpanan bahan makanan segar di Instalasi Gizi Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah cukup baik, besar presentase 85,7%.
6. Ruang penyimpanan bahan makanan kering pada Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tergolong baik, dengan presentase 81,25%. Sedangkan ruang penyimpanan bahan makanan basah pada Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tergolong cukup dengan presentase 60%.

B. Saran

1. Sebaiknya pihak rumah sakit membuat jalur khusus untuk mengantar barang atau bahan makanan sehingga barang yang datang akan langsung diturunkan didepan pintu khusus penerimaan bahan makanan.
2. Ruang penerimaan bahan makanan sebaiknya disediakan wastafel
3. Sebaiknya alat pengecekan suhu segera diperbaiki agar pengecekan suhu dapat dilakukan setiap dua kali sehari sesuai dengan ketentuan PGRS,2013

supaya mengetahui bahan makanan sudah disimpan sesuai suhunya atau belum.

4. Tata letak penyimpanan bahan makanan sebaiknya tetap diperhatikan dan dipertahankan supaya bahan makanan tidak mudah rusak dan terjaga kualitas dan keamanannya.
5. Sebaiknya gudang penyimpanan bahan makanan kering diperluas, pencahayaan diatur dan dibuat ventilasi ruangan.
6. Sebaiknya pembersihan gudang kering dilakukan setiap hari agar menjaga keamanan bahan makanan dari kemungkinan timbulnya serangga dan hewan pengganggu lainnya.