

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari penelitian penyimpanan bahan makanan basah dan penyimpanan bahan makanan kering yang dilakukan di RS DKT Bandar Lampung di dapatkan hasil sebagai berikut :

1. Penyimpanan bahan makanan basah pada instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung tergolong cukup dengan skor 77 %.
2. Penyimpanan bahan makanan kering pada instalasi gizi RS DKT Bandar Lampung tergolong cukup dengan skor 75 %.

B. Saran

Diharapkan petugas penyimpanan tetap memperhatikan suhu penyimpanan dan pengecekan suhu untuk penyimpanan bahan makanan basah agar tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan. Dan tetap memperhatikan Pembersihan ruangan dan penyemprotan isektisida secara berkala, serta semua lubang harus berkasa untuk penyimpanan bahan makanan kering agar ruangan tetap terjaga dan terhindar dari binatang pengerat. Mengusulkan untuk direncanakan rehabilitasi atau pembangunan ruang dikarenakan ruang instalasi gizi yang masih tergolong kecil dan sempit. Kemudian melengkapi fasilitas dan memiliki ruang penyimpanan sesuai dengan tempat penyimpanannya seperti ruang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering agar proses penyimpanan bahan makanan dapat terlaksana dengan optimal.