

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Proses perencanaan menu di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung sudah terlaksana dengan baik sesuai dengan langkah-langkah perencanaan menu berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.
2. Proses pemesanan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung sudah terlaksana sesuai dengan persyaratan pemesanan bahan makanan berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.
3. Proses pembelian bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung sudah terlaksana sesuai karena sudah memiliki kelengkapan dokumen pembelian bahan makanan berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.
4. Proses penerimaan bahan makanan di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung sudah terlaksana dengan baik yaitu telah sesuai dengan persyaratan penerimaan bahan makanan berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.

#### **B. Saran**

1. Sebaiknya pihak Rumah Sakit melengkapi fasilitas yang kurang diinstalasi gizi seperti ruangan khusus penerimaan bahan makanan, dan tempat pencucian bahan makanan agar mempermudah kegiatan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
2. Sebaiknya setiap ruangan disediakan tempat sampah tersendiri dan disediakan tempat cuci tangan tersendiri agar bahan makanan tidak terkontaminasi.