

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pengolahan bahan makanan yang dibandingkan dengan standar PGRS pada hari pertama mencapai nilai 80% dalam kategori baik, sedangkan pengamatan pengolahan hari kedua dan ketiga mendapat nilai 73,3% dengan kategori cukup baik. Objek pengamatan yang belum terlaksana adalah tidak ada peraturan penggunaan BTP, prosedur penyimpanan makanan jadi, dan tempat pengolahan makanan berdasarkan jenis makanan. Pengolahan dilakukan sesuai menu pada waktu makan hari tersebut menggunakan teknik yang sesuai sampai makanan masak dan ditempatkan di meja distribusi.
2. Monitoring pengolahan bahan makanan yang dibandingkan dengan SOP yang berlaku. Pada hari pertama monitoring memperoleh nilai 100% dalam kategori baik, sedangkan pengamatan pengolahan hari kedua dan ketiga mendapat nilai yang sama yaitu 88,9% dengan kategori baik. Terdapat petugas pramumasak yang tidak menggunakan APD lengkap, yaitu sarung tangan, dan pengawasan terhadap waktu dan suhu pemasakan belum berjalan. Monitoring dilakukan satu kali sehari, yaitu pada waktu pengolahan makan siang dalam bentuk pencatatan. Evaluasi dilakukan setiap saat oleh ahli gizi dan pada akhir bulan akan dievaluasi bersama seluruh staff gizi.
3. Distribusi makanan pasien yang dibandingkan dengan standar PGRS yang dilakukan selama 3 hari berturut-turut, hasil kegiatan distribusi secara keseluruhan memperoleh nilai 100% dengan kategori baik. Distribusi dilakukan dari pemberian label makanan sampai di antar ke ruang rawat inap pasien menggunakan trolley tertutup.
4. Monitoring distribusi makanan pasien yang dibandingkan dengan SOP yang ada selama 3 hari memperoleh nilai yang sama yaitu 85% dengan

5. kategori baik. Kegiatan yang diawasi dan tidak sesuai SOP adalah petugas pramusaji tidak menggunakan trolley berbeda untuk setiap ruangan. Monitoring dilakukan hanya pada waktu distribusi makan siang dan didokumentasikan dalam bentuk pencatatan. Sedangkan evaluasi dilakukan setiap saat oleh ahli gizi dan pada akhir bulan akan dievaluasi bersama.

B. Saran

1. Sebaiknya penggunaan APD lengkap saat pengolahan lebih diperhatikan lagi untuk mencegah resiko terjadinya pencemaran pada makanan.
2. Sebaiknya Instalasi Gizi membuat peraturan penggunaan BTP sebagai syarat pengolahan bahan makanan yang telah ditetapkan oleh pedoman PGRS
3. Instalasi Gizi perlu melakukan pelatihan terhadap pramumasak agar terampil menggunakan termometer makanan.
4. Penggunaan tutup untuk menyimpan makanan jadi perlu diperhatikan untuk mencegah kontaminasi terhadap makanan saat akan didistribusikan
5. Diharapkan sebaiknya pihak instalasi gizi dapat mengupayakan untuk melakukan pengawasan pada setiap kegiatan pengolahan bahan makanan dan distribusi makanan pada waktu pagi, siang dan sore untuk menilai kesesuaian seluruh kegiatan
6. Sebaiknya setiap hasil diskusi kegiatan rapat perlu didokumentasikan/ dicatat untuk menunjang hasil kegiatan evaluasi.