

BAB V

PENUTUP

1. Kesimpulan

1. Tenaga yang ada di RSUD Tulang bawang Barat hanya terdapat 4 tenaga pekerja (1 ahli gizi lulusan D3 Gizi dan 3 tenaga pekerja di Instalasi Gizi lulusan SMA). Tenaga di Instalasi Gizi belum ada yang mengikuti pelatihan, dan belum melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala. Pembagian kerja di Instalasi Gizi yaitu 3 hari masuk 1 hari libur.
2. Didalam kegiatan perencanaan menu di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat yang sudah terlaksana adalah siklus menu. Instalasi Gizi menggunakan siklus menu 7 hari. Dan untuk yang lainnya belum terlaksana. Untuk syarat yang lain belum terpenuhi.
3. Anggaran belanja di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat belum terlaksana dengan baik di karenakan belum memiliki pedoman berat bersih dan indeks harga. Untuk anggaran belanja turunnya 2 minggu sekali.
4. Kegiatan pengadaan makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat sudah hampir telaksana dengan baik di karenakan sudah hampir terlaksana semua.
5. Kegiatan penerimaan makanan di Instalasi Gizi sudah terlaksana, penerimaan makanan dilakukan pukul 07.00-08.00. jika bahan sudah dicek dan sesuai spesifikasi maka langsung disimpan di gudang penyimpanan bahan makan. Pada saat pengecekan Instalasi Gizi belum bisa menimbang bahan makanan yang datang dikarenakan Instalasi Gizi belum mempunyai timbangan.

6. Kegiatan penyimpanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang bawang Barat menggunakan sistem FIFO, makanan basah dan kering di simpan di gudang makanan terpisah walaupun gudang formula masih menjadi satu dengan gudang penyimpanan bahan makanan kering, dan gudang penyimpanan bahan makanan belum mempunyai alat pengukur suhu.
7. Kegiatan pengolahan bahan makanan di Instalasi Gizi mulai dari persiapan bahan makanan dilakukan oleh ahli gizi, dan diolah oleh juru masak. Tenaga di Instalasi Gizi belum melakukan pemeriksaan kesehatan. Juru masak tidak memakai APD lengkap. Pengolahan bahan makanan dilakukan sejam sebelum pendistribusian.
8. Kegiatan distribusi makanan di Instalasi Gizi RSUD Tulang bawang Barat dilakukan (pagi pukul 07.30, siang pukul 11.30, sore pukul 16.00) distribusi menggunakan rantang tertutup.

2. Saran

1. Pihak Instalasi Gizi RSUD Tulang Bawang Barat sebaiknya meningkatkan kinerja dan menetapkan kualifikasi pekerjaan dan memberikan pelatihan khusus terhadap tenaga gizi tentang manajemen penyelenggaraan makanan.
2. Instalasi Gizi agar segera membuat standar menu, standar bahan makanan, standar porsi, peraturan penggunaan bahan tambahan pangan.
3. Pihak Rumah Sakit Umum Daerah Tulang Bawang Barat agar dapat menyediakan alat di tempat penerimaan bahan makanan, dan menyediakan termometer.
4. Tenaga penjamah makanan dan ahli gizi sebaiknya menggunakan APD lengkap untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan pada saat menjalankan penyelenggaraan makanan.