

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penelitian gambaran proses pendistribusian makanan di RSUD HM Mayjend Ryacudu Tahun 2023 menghasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Cara yang digunakan pada proses pendistribusian makanan pasien di Instalasi Gizi RSUD HM Mayjend Ryacudu ialah system sentralisasi
2. Terdapat 8 tenaga distribusi di instalasi gizi RSUD HM Mayjend Ryacudu, yang dimana tugasnya sebagai tenaga distribusi dan juga tenaga pemasak. Jika dilihat dari standar PGRS 2013 untuk tipe rumah sakit C berjumlah 11 orang, sedangkan di RSUD Mayjen Ryacudu berjumlah hanya 8 orang dan rata-rata berpendidikan SMA.
3. Kelengkapan alat distribusi makanan ada beberapa alat yang belum tercukupi yaitu piring, sendok, garpu, mangkok, piring lauk, gelas, dan nampan. Dikatakan tidak tercukupi karena <50%. Dan juga untuk plato yang masih berbahan dasar plastic seharusnya berbahan dasar stenlis.
4. Ketepatan waktu pendistribusian selama 3 hari dari hasil yang didapat yaitu untuk selama 3 hari penelitian dimakan pagi dinyatakan tepat waktu dikarenakan waktu pemberian sesuai dengan jadwal pendistribusian di RS. Sedangkan untuk makan siang selama 3 hari penelitian hasil yang didapat untuk hari ke 1 tepat waktu namun dihari ke 2 dan 3 tidak tepat waktu tidak sesuai dengan jadwal pendistribusian makanan di RS. Dan untuk makan sore selama 3 hari penelitian hasil yang didapat dihari pertama tepat waktu namun dihari ke 2 dan 3 tidak tepat waktu.

B. Saran

Dari hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan telah didapat, maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya instalasi gizi RSUD HM Mayjend Ryacudu pada proses pendistribusian makanan ke pasien lebih memperhatikan waktu sehingga proses pendistribusian makanan tersebut dapat sesuai dengan standar prosedur operasional di RS.
2. Untuk alat sebaiknya plato yang digunakan yaitu plato yang berbahan dasar stenlis karna sesuai dengan standarnya. Dan juga untuk jumlah alat-alat yang digunakan pada proses pendistribusian sebaiknya lebih diperhatikan jumlahnya disesuaikan dengan standar kebutuhan sehingga dibutuhkan adanya pengecekan alat tiap bulan untuk mencatat keperluan alat yang kurang dan yang sudah rusak.