

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Penyimpanan bahan makanan segar pada Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tergolong cukup memenuhi syarat terkait dilihat dari hasil observasi selama 3 hari dengan skor 76,19%. Rentang presentase ini berada diantara 60-79% oleh karena itu penyimpanan bahan makanan basah termasuk dalam hasil ukur cukup.
2. Penyimpanan bahan makanan kering pada Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus tergolong cukup memenuhi syarat terkait dilihat dari hasil observasi selama 3 hari dengan skor 78,57% berada diantara presentase 60-79% termasuk dalam hasil ukur cukup memenuhi sesuai dengan syarat yang sudah di tetapkan oleh PGRS (2013).
3. Penyimpanan makanan masak, memang belum memiliki ruang ataupun tempat dan fasilitas tersendiri di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus, sehingga memang tidak pernah melakukan penyimpanan makanan masak kecuali penyimpanan sampel makanan yang disimpan dalam lemari pendingin selama 1 x 24 jam, setelah itu sampel makanan dibuang.

B. Saran

1. Dalam penataan bahan makanan kering perlu diperhatikan tata letak barang sesuai dengan kartu stoknya, disesuaikan barang dengan kartu stok supaya terlihat lebih rapi setiap kali akan melakukan pengambilan barang dan pemasukan barang.
2. Dalam penataan bahan makanan segar harus sesuai dengan bahan makanan dan ditempatkan dalam wadah tertutup atau plastik, sebaiknya plastik putih bukan plastik berwarna, dan tidak bercampur dengan bahan yang berbau keras.
3. Mengusulkan untuk direncanakan pembangunan ruang dan melengkapi fasilitas dan memiliki ruang penyimpanan sesuai dengan tempat penyimpanannya seperti ruang penyimpanan bahan makanan segar dan ruang penyimpanan bahan makanan kering agar proses penyimpanan bahan makanan dapat terlaksana dengan optimal.