

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses perencanaan menu di RSUD batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah terlaksana dengan baik sesuai dengan langkah-langkah perencanaan menu berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.
2. Proses pemesanan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah terlaksana sesuai dengan persyaratan pemesanan bahan makanan berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.
3. Proses pembelian bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah terlaksana sesuai karena sudah memiliki kelengkapan dokumen pembelian bahan makanan berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.
4. Proses penerimaan bahan makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus sudah terlaksana dengan baik yaitu telah sesuai dengan persyaratan penerimaan bahan makanan berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit.

B. Saran

1. Bagi Rumah Sakit
 - a. Sebaiknya pihak Rumah Sakit melengkapi fasilitas yang kurang diinstalasi gizi seperti ruangan khusus penerimaan bahan makanan, timbangan 60 kg, tempat pencucian bahan makanan agar mempermudah kegiatan penerimaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus.
 - b. Sebaiknya setiap ruangan disediakan tempat sampah tersendiri, seperti tempat persiapan, pengolahan, dan penerimaan bahan makanan, agar tidak terjadinya kontaminasi silang.