

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tenaga yang ada di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat terdapat 18 karyawan terdiri dari 1 Ahli Gizi lulusan S1 Gizi (dietisien), dan 17 karyawan lulusan SMA di bagian pengolahan.
2. Dalam kegiatan perencanaan menu di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya tidak sesuai karena, belum adanya tim kerja dan formulir penilaian menu di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat
3. Anggaran belanja di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya tidak sesuai karena, ada langkah yang belum sesuai dengan pedoman PGRS.
4. Kegiatan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya tidak sesuai dengan pedoman PGRS namun, untuk survey pasar Ahli Gizi belum pernah melakukan dikarenakan pekerjaannya yang di kerjakan sendiri.
5. Kegiatan pemesanan dan pembelian bahan makanan sudah sesuai karena semua langkah sudah terlaksana sesuai dengan pedoman PGRS.
6. Kegiatan penerimaan bahan makanan tidak sesuai dengan pedoman PGRS karena, belum ada penandatanganan faktur dan pengisian formulir pembelian..
7. Kegiatan penyimpanan bahan makanan tidak sesuai karena, ada langkah yang belum terlaksana sesuai dengan pedoman PGRS.

8. Pengolahan bahan makanan tidak sesuai karena, ada langkah-langkah belum sesuai dengan pedoman PGRS
9. Kegiatan distributsi makan tidak sesuai dengan pedoman PGRS namun, hanya memiliki satu troly untuk mengantar dan mengambil makanan
10. Pada kegiatan pencatatan dan pelaporan tidak sesuai karena, ada beberapa langkah yang belum terlaksana seperti pencatatan pemesanan bahan makanan berdasarkan bon-bon pemesanan dari masing- masing unit kerja, perhitungan untuk pembelian yang akan datang.

B. Saran

1. Pihak Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya sebaiknya meningkatkan kinerja dan menetapkan kualifikasi pekerjaan dan memberikan pelatihan khusus karyawan pengolahan tentang manajemen penyelenggaraan makan.
2. Instalasi Gizi agar segera melengkapi pembuatan formulir penilaian menu, pedoman berat bersih bahan makanan , anggaran perhitungan bahan makanan setahun, membuat perhitungan anggaran per pasien/hari, perhitungan anggaran yang dilaporkan, penanda tananganan faktur pembelian bahan makanan, kartu stok, pencatatan bahan makanan yang diterima, supaya mempermudah pada saat pelaporan.
3. Tenaga penjamah makanan sebaiknya menggunakan APD lengkap untuk menghindari hal-hal yang tidak di inginkan pada saat melakukan penyelenggaraan makanan.
4. Sebaiknya troli ditambah lagi untuk mengantar dan mengambil makanan agar mempermudah saat pendistributsian.