

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Perencanaan menu telah terlaksana dengan baik, dengan keterlaksanaan mencapai 91,7%.
2. Perencanaan kebutuhan bahan makanan sebagian besar sudah dilaksanakan sesuai standar dengan presentase 85,7%
3. Perencanaan anggaran tidak mengikuti seluruh prosedur dalam pedoman gizi rumah sakit, karena dilakukan secara top-down oleh manajemen.
4. Pengadaan bahan makanan telah terlaksana dengan baik, dengan keterlaksanaan mencapai 100%
5. Penerimaan bahan makanan menunjukkan pelaksanaan yang baik dengan presentase 100%
6. Penyimpanan bahan makanan kering masih kurang baik dengan presentase 60%, sedangkan untuk bahan makanan basah sudah tergolong baik dengan presentase 85,7%

B. Saran

1. Diharapkan dapat terus mempertahankan dan meningkatkan keterlaksanaan perencanaan kebutuhan bahan makanan yang sudah mencapai 100%, serta memperbaiki aspek yang masih kurang, seperti prosedur penerimaan bahan makanan yang masih di bawah standar. Dapat dilakukan dengan pelatihan berkala bagi petugas dan pembaruan SOP yang lebih rinci dan sesuai dengan pedoman nasional.
2. Disarankan agar Rumah Sakit Muhammadiyah Metro memperbaiki ruang penyimpanan bahan makanan kering agar sesuai standar, seperti ventilasi yang baik dan rak yang tertata dengan jarak aman. Selain itu, rumah sakit perlu menyediakan ruang khusus untuk penerimaan bahan makanan guna mendukung pemeriksaan mutu sebelum disimpan.