

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Cara penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten tidak sesuai dengan Permenkes No.78 tahun 2013 dan Manajemen Penyelenggaraan Makanan yaitu pada penyimpanan ikan nila fillet dan daging ayam broiler masing-masing ditumpuk sehingga ketebalannya lebih dari 10 cm, lemari es sering dibuka, dan suhu penyimpanan telur tidak sesuai.
2. Fasilitas penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten tidak terpenuhi berdasarkan standar Permenkes No.56 tahun 2014.
3. Mutu bahan makanan lauk hewani yang diamati yaitu daging ayam kampung, ikan nila fillet, bakso sapi, nugget ayam, dan sosis sapi termasuk dalam kategori baik menurut spesifikasi mutu bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten.

B. Saran

1. Bagi Institusi Rumah Sakit

Disarankan kepada pihak rumah sakit untuk melengkapi fasilitas peralatan ruang penyimpanan bahan makanan basah yang dibutuhkan yaitu refrigerator dan penambahan kontainer tertutup.

2. Bagi Instalasi Gizi

Disarankan untuk meninjau ulang mengenai penataan bahan makanan lauk hewani yang disimpan. Ketika *freezer* longgar sebaiknya penataan ikan nila fillet dan daging ayam broiler disusun sejajar.