

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Unit Gizi RSUD dr. Tijrowardojo Purworejo memakai sistem distribusi sentralisasi.
2. Jenis makanan yang didistribusikan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur
3. Waktu tunggu distribusi makanan di RSUD dr. Tijrowardojo Purworejo pada tanggal 28 s/d 29 Januari 2021 dikategorikan baik karena ≤ 4 Jam.
4. Prasarana di Unit Gizi RSUD dr. Tijrowardojo Purworejo meliputi ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang pemorsian, ruang pengolahan dan ruang pencucian. Serta sarana yang dimiliki yaitu peralatan untuk pengolahan, penyajian dan pendistribusian.
5. Persentase Suhu makanan pada saat disajikan kurang dari 60°C yaitu 87,5% sedangkan suhu makanan yang sesuai yaitu 12,5%
6. Jumlah porsi sisa makanan sudah sesuai dengan yang direncanakan.
7. Proses pencucian alat makan pada siang hari masih belum sesuai teknik pencucian yang baik.

B. Saran

1. Bagi pihak rumah sakit dan instalasi gizi disarankan hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembinaan untuk tenaga distribusi

makanan di Rumah Sakit melalui pelatihan atau seminar atau supervise tentang pencucian alat makan yang baik.

2. Bagi instalasi gizi disarankan untuk menyediakan alat pengukur suhu makanan dan melakukan pengecekan suhu sebelum makanan didistribusikan. Serta perlunya penyediaan tempat khusus agar makanan selalu dalam kondisi panas.
3. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian selanjutnya.