BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Sistem distribusi makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit X yang diterapkan yaitu sistem sentralisasi dimana proses pemorsian dilakukan pada satu tempat tertentu, pemorsian makanan dilakukan di dapur rumah sakit.
2. Waktu tunggu makanan di Rumah Sakit X termasuk kategori baik yaitu tidak lebih dari sama dengan 4 jam, karena waktu tunggu dapat mempengaruhi suhu makanan.
3. Dari pengamatan suhu yang dilakukan selama 3 hari, suhu makanan belum tercapai atau berada pada *danger zone* karena suhu berada di bawah 60℃.
4. Dari pemantauan waktu tunggu makanan didapatkan waktu tunggu kurang dari 2 jam dikategorikan tepat.

B. Saran

1. Agar suhu terjaga atau tidak berada pada *danger zone* maka waktu tunggu (holding time) makanan dapat dipersingkat, dengan majukan waktu distribusi dan mengganti ketetapan waktu distribusi pada Standar Prosedur Operasional (SPO).

2. Penggunaan alat pemanas dan penghangat makanan atau Bain Marie dapat membuat suhu makanan tetap dalam keadaan panas dan juga dapat mencegah pertumbuhan bakteri pada makanan.