

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Suhu lauk hewani yang disajikan bagi pasien kelas 3 RS X sebesar  $31,4^{\circ}\text{C}$  dan suhu matang lauk hewani sebesar  $51,8^{\circ}\text{C}$
2. Suhu lauk nabati yang disajikan bagi pasien kelas 3 RS X sebesar  $31,3^{\circ}\text{C}$  dan suhu matang lauk nabati sebesar  $48,8^{\circ}\text{C}$
3. Suhu sayuran berkuah yang disajikan bagi pasien kelas 3 RS X sebesar  $30,8^{\circ}\text{C}$  dan suhu matang sayuran berkuah sebesar  $59,8^{\circ}\text{C}$
4. Suhu penyajian lauk hewani pasien kelas 3 RS X sebesar  $31,4^{\circ}\text{C}$ , lauk nabati sebesar  $31,3^{\circ}\text{C}$  dan sayuran berkuah sebesar  $30,8^{\circ}\text{C}$ . Dan suhu matang lauk hewani sebesar  $51,8^{\circ}\text{C}$ , lauk nabati sebesar  $48,8^{\circ}\text{C}$  serta sayuran berkuah sebesar  $59,8^{\circ}\text{C}$ . Suhu matang dan suhu penyajian makanan belum mencapai standar keamanan suhu.

#### **B. Saran**

1. Ahli Gizi sebaiknya melakukan pemantauan suhu lauk hewani, lauk nabati dan sayuran berkuah pada saat makanan matang dan sesaat sebelum disajikan
2. Bagian IPSRS segera melakukan peningkatan kapasitas daya listrik di Instalasi Gizi guna mendukung pemakaian *Bain Marie* / tempat khusus yang dapat mempertahankan suhu makanan

3. Tenaga Pemasak sebaiknya menyimpan makanan matang di tempat khusus yang dapat mempertahankan suhu makanan/ *bain marie*