

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penilaian terkait kesesuaian cara penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi tempat penelitian hanya memenuhi 68,4% dari standar yang ditetapkan oleh Kemenkes (2013) tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
2. Hasil penilaian terkait kesesuaian fasilitas penyimpanan bahan makanan di gudang kering instalasi gizi tempat penelitian hanya memenuhi 33,3% dari standar yang ditetapkan oleh Kemenkes (2014) tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit.
3. Hasil penilaian terkait kesesuaian mutu beras yang disimpan hingga tiga hari di instalasi gizi tempat penelitian memenuhi 77,8%, mutu tepung tapioka memenuhi 100% dan gula merah memenuhi 83,3% dari spesifikasi mutu yang telah ditetapkan oleh pihak penyelenggara.
4. Gambaran penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi tempat penelitian secara keseluruhan belum sepenuhnya baik.

B. Saran

1. Ahli gizi rumah sakit sebaiknya memberikan pengetahuan, arahan, dan evaluasi kepada petugas untuk selalu mengatur suhu dan kelembapan ruangan, menutup pintu gudang, mengatur jarak antara dinding, lantai, dan langit-langit, serta selalu menutup kontainer bahan makanan dengan rapat agar mutu bahan makanan tetap terjaga.
2. Instalasi gizi hendaknya memaksimalkan fungsi fasilitas penyimpanan yang ada seperti tutup kontainer untuk menjaga bahan makanan agar tidak terkontaminasi benda asing ataupun serangga yakni dengan cara menutup kontainer dengan rapat.
3. Petugas gudang atau petugas logistik sebaiknya mengecek mutu bahan makanan minimal satu kali per minggu sehingga apabila terjadi penurunan mutu bahan dapat segera dilakukan upaya pencegahan ataupun pengendalian seperti mengatur suhu dan kelembapan sesuai dengan standar, mengatur jarak antara bahan makanan dengan dinding agar tidak terjadi penurunan mutu dikemudian hari.