

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Suhu penyimpanan pada bahan pangan hewani seperti patin, otak-otak, dan galantin sudah sesuai dengan standar Kemenkes RI (2013).
2. Syarat penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari belum sesuai dengan Permenkes No.78 tahun 2013 dan Manajemen Penyelenggaraan Makanan.
3. Fasilitas penyimpanan bahan pangan hewani di Instalasi Gizi RSUD Wonosari belum memenuhi standar Permenkes No.56 tahun 2014.
4. Mutu bahan pangan hewani yang diamati yaitu ikan patin, bakso sapi, otak-otak, dan galantin sudah sesuai dengan spesifikasi mutu bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari

#### B. Saran

1. Bagi Institusi Rumah Sakit  
Disarankan kepada pihak rumah sakit untuk melengkapi fasilitas peralatan ruang penyimpanan bahan makanan basah yang dibutuhkan yaitu tempat sampah, *insect killer*, *freezer cabinet*, dan *cold storage*.
2. Bagi Instalasi Gizi  
Disarankan untuk meninjau ulang mengenai penataan bahan makanan lauk hewani yang disimpan. Sebaiknya penataan daging ayam disusun sejajar.