

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa,

1. Hasil pengamatan jenis bahan makanan di gudang penyimpanan bahan makanan basah ditemukan ketidaksesuaian yaitu terdapat beberapa jenis bahan makanan kering seperti gula merah, kacang tanah kupas kulit, dan makaroni spiral.
2. Sistem penyimpanan bahan makanan basah menerapkan sistem FIFO dan FEFO. Pembersihan lemari es rutin dilakukan bersamaan dengan pencairan es, yaitu setiap satu bulan sekali. Pengecekan suhu dilakukan satu kali sehari pada pagi hari dalam rentang waktu pukul 08.00 s.d. 09.00 WIB. Masih terdapat bahan makanan basah yang disimpan dalam keadaan terbuka (tidak dalam wadah tertutup atau dibungkus plastik atau kertas timah) yaitu bakso sapi pada pengamatan ke-II.
3. Beberapa sarana penyimpanan digunakan bersamaan dengan ruang penyimpanan bahan makanan kering dan ruang penerimaan bahan makanan. Selain itu, terdapat juga sarana yang tidak sama dengan standar Permenkes No. 56 Tahun 2014 tetapi disediakan sarana dengan fungsi yang sama (*chiller* 4 pintu fungsinya tercukupi dengan

refrigerator serta *freezer cabinet* dan *cold room freezer* yang fungsinya tercukupi dengan *chest freezer*).

4. Mutu bahan makanan yang ditemukan belum sesuai dengan spesifikasi diantaranya daun bawang, bakso sapi, wortel kupas, kacang kapri, buah pir, buah apel manalagi, dan buah jeruk manis.

## **B. Saran**

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo

Disarankan kepada pihak Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo untuk dapat memaksimalkan fungsi sarana penyimpanan yang sudah tersedia.

2. Bagi Penanggung Jawab Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Disarankan kepada penanggung jawab gudang penyimpanan bahan makanan basah untuk rutin melakukan pengecekan suhu dan cara penyimpanan sehingga mutu bahan makanan tetap terjaga.