

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian-dapat disimpulkan:

1. Jenis atau macam bahan makanan kering yang disimpan sudah sesuai dengan jenisnya, memiliki kartu stock dan telah sesuai dengan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).
2. Fasilitas penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping dikatakan belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No. 56 tahun 2014
3. System penyimpanan bahan makanan kering dengan sisitem *FIFO* di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman telah memenuhi Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).
4. Mutu bahan makanan kering yang diteliti antara lain beras, gula pasir, dan tepung terigu dikategorikan sesuai dengan spesifikasi. Untuk bawang merah dan bawang putih dikategorikan belum sesuai dengan spesifikasi.

B. SARAN

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka dapat disarankan :

1. Untuk Instalasi Gizi

Instalasi Gizi PKU Muhammadiyah Gamping Sleman dapat melengkapi fasilitas peralatan gudang penyimpanan bahan makanan kering seperti container tertutup sesuai dengan standar Rumah Sakit Tipe C di tempat penyimpanan bahan makanan kering Instalasi Gizi PKU Muhammadiyah Gamping Sleman dengan waktu sesegera mungkin guna mempertahankan kualitas bahan makanan yang disimpan dengan memberikan usulan kepada pihak sarana prasarana RS PKU Muhammadiyah Gamping Sleman .

2. Untuk Petugas Gudang

Ahli Gizi PKU Muhammadiyah Gamping Sleman memberikan pengetahuan dan evaluasi tentang penyimpanan bahan makanan kering di gudang kering kepada petugas gudang setiap 1 bulan sekali saat sedang melakukan pekerjaan, ahli gizi dapat memberikan pengetahuan dan evaluasi dengan melakukan supervise agar perugas gudang lebih paham.

