

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Unit Gizi Rumah Sakit Umum Mitra Paramedika memakai sistem distribusi sentralisasi.
2. Makanan yang didistribusikan pada hari ke-1 Senin 22 Maret 2021 adalah : makanan pokok nasi dan bubur, lauk hewani naget ayam dan semur, lauk nabati tempe goreng dan sayur bening brokoli+worel. Pada hari ke-2 Selasa, 23 Maret 2021 : makanan pokok nasi dan bubur, lauk hewani rolade ayam dan nugget ayam, lauk nabati perkedel tahu dan sayur sayur sop kentang+worel dan bening kacang panjang+wortel. Pada hari ke-3 Rabu, 24 Maret 2021 : makanan pokok nasi dan bubur, lauk hewani ayam fillet goreng, lauk nabati tahu bumbu kuning dan sayur bening sawi+wortel dan bening brokoli.
3. Waktu tunggu distribusi makanan di RSUD Mitra Paramedika pada tanggal 22 s/d 24 Maret 2021 dikategorikan baik karena ≤ 4 Jam.
4. Prasarana di Unit Gizi RSUD Mitra paramedika meliputi ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang pemorsian, ruang administrasi, ruang pengolahan dan ruang

pencucian. Serta sarana yang dimiliki yaitu peralatan untuk pengolahan, penyajian dan pendistribusian.

5. Suhu makanan pada saat disajikan kurang dari 60°C.
6. Sisa makanan sudah sesuai dengan yang direncanakan.

B. Saran

1. Bagi pihak rumah sakit dan instalasi gizi disarankan hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembinaan untuk tenaga distribusi makanan di Rumah Sakit melalui pelatihan atau seminar atau supervisi.
2. Bagi instalasi gizi disarankan untuk menyediakan alat pengukur suhu makanan dan melakukan pengecekan suhu sebelum makanan didistribusikan. Serta perlunya penyediaan tempat khusus agar makanan selalu dalam kondisi panas.
3. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai bahan perbandingan dan referensi untuk penelitian selanjutnya.