

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Cara penyimpanan bahan makanan basah untuk suhu penyimpanan beberapa sayur dan buah yang disimpan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari belum sesuai dengan standar Permenkes No.7 Tahun 2019 dan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS).
2. Fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari dikatakan belum memenuhi standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan Permenkes No.56 tahun 2014
3. Mutu bahan makanan basah yang diamati yaitu bakso daging ayam, bakso daging sapi dan galantin ayam dikategorikan telah sesuai dengan spesifikasi dari Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari

#### **B. SARAN**

1. Bagi Instalasi Gizi  
Disarankan kepada pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari dapat melengkapi fasilitas peralatan ruang penyimpanan bahan makanan basah
2. Bagi Penanggungjawab Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah  
Disarankan untuk selalu mengecek suhu penyimpanan agar terkontrol dan sesuai dengan standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS)