

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Cara penyimpanan bahan makanan basah di RSUD Panembahan Senopati tidak sesuai karena masih terdapat beberapa kegiatan cara penyimpanan bahan makanan basah yang tidak sesuai dengan Permenkes No.7 Tahun 2019 dan Kemenkes RI (2013) seperti cara penyimpanan bahan makanan berdasarkan suhu dan syarat penyimpanan yang tidak terpenuhi.
2. Fasilitas di ruang penyimpanan bahan makanan basah Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati tidak terpenuhi jika dibandingkan dengan Permenkes No.56 Tahun 2014 dan Kemenkes RI (2013).
3. Mutu bahan makanan basah milik catering gizi di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati seperti tempe kedelai plastik, wortel utuh, wortel potong dadu, tomat merah, jagung manis, jeruk nipis, daun seledri, kencur, kubis, tauge, cabai keriting merah, terong, dan paprika tidak baik karena tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang telah ditentukan.

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi

Disarankan kepada pihak instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati untuk memisahkan lokasi penyimpanan bahan makanan basah di lemari pendingin antara bahan makanan untuk pasien dengan bahan makanan untuk catering gizi,

2. Bagi Penanggungjawab Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Disarankan untuk lebih tertib dalam melakukan persyaratan penyimpanan bahan makanan basah seperti membersihkan rak lemari pendingin setiap hari, membungkus bahan makanan sebelum dimasukkan ke lemari pendingin, tidak menempatkan bahan makanan berbau tajam bersamaan dengan bahan makanan lain tanpa dibungkus rapat, dan memperbaiki cara penyimpanan bahan makanan basah yang sebaiknya disimpan di lemari pendingin atau di suhu ruang.