

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Gambaran Ketepatan Peralatan, Suhu, dan Waktu Tunggu ( *Holding Time* ) Menu Lauk Hewani pada Distribusi Makanan untuk Pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta Tahun 2025, dapat disimpulkan:

1. Peralatan distribusi telah dilakukan dengan efektif, dengan stok yang mencukupi, tingkat kerusakan yang masih dalam batas toleransi, serta penggunaan yang efisien, dan trolley yang digunakan belum tersedia sistem pemanas.
2. Waktu matang makanan memberikan jeda yang cukup untuk proses plating, distribusi, dan transportasi makanan ke kamar pasien.
3. Berdasarkan pengamatan suhu penyajian makanan yang dilakukan dalam periode sepuluh hari, hanya 6 (20%) jenis menu makanan yang memenuhi standar, dengan nilai rata-rata 51,41 °C.
4. Waktu distribusi makanan sesuai dengan waktu yang ditetapkan standar prosedur operasional (SPO) rumah sakit.
5. Waktu tunggu makanan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta dikategorikan baik yaitu tidak lebih dari 240 menit atau 4 jam dengan rata-rata pagi hari 40 menit, siang hari 95 menit, dan sore hari 143 menit.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Instalasi Gizi**

- a. Penggunaan alat pemanas seperti microwave dapat membantu suhu makanan yang disajikan dalam keadaan panas dan dapat mencegah terjadinya pertumbuhan bakteri pada makanan.