

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Prosedur penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito kurang sesuai dengan Permenkes No. 78 tahun 2013 yaitu lemari es masih sering dibuka.
2. Mutu bahan makanan lauk hewani yang diamati yaitu daging ayam ras, daging sapi, bakso sapi, dan sosis termasuk ke dalam kategori baik menurut spesifikasi mutu bahan makanan hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito. Untuk bahan pangan hewani berupa telur dalam penyimpanan suhu belum sesuai dengan Kemenkes RI (2013).
3. Fasilitas yang berada di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito belum terpenuhi berdasarkan standar Permenkes No. 56 tahun 2014 yaitu dengan tidak adanya fasilitas *chiller* 4 pintu.
4. Secara keseluruhan, metode penyimpanan bahan makanan lauk hewani di Instalasi Gizi RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito sudah berjalan cukup baik, namun perlu peningkatan pada aspek pengendalian suhu dan kelengkapan fasilitas penyimpanan agar mutu dan keamanan pangan dapat dipertahankan secara maksimal sesuai standar pelayanan gizi rumah sakit

B. Saran

Disarankan kepada pihak rumah sakit untuk melengkapi fasilitas peralatan ruang penyimpanan bahan makanan basah. Penyimpanan seluruh bahan pangan hewani disimpan pada *freezer* dikarenakan *refrigerator* rusak. Berkaitan dengan hal tersebut sebaiknya *refrigerator* segera diperbaiki agar tidak terjadi seringnya membuka *freezer* sehingga menyebabkan suhu tidak stabil.