

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan tentang Evaluasi Suhu dan Waktu Distribusi Makanan di RSUD Merah Putih Tahun 2026, dapat disimpulkan :

1. Suhu makanan seluruh komponen (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran) pada waktu makan pagi, siang, dan sore di bawah standar minimal $\geq 60^{\circ}\text{C}$, dengan rata-rata suhu makanan pokok $39,6^{\circ}\text{C}$, lauk hewani $36,7^{\circ}\text{C}$, lauk nabati $34,6^{\circ}\text{C}$, dan sayuran $42,8^{\circ}\text{C}$.
2. Waktu distribusi makanan belum memenuhi SPO RSUD Merah Putih, khususnya pada waktu makan sore.

B. Saran

Berdasarkan Kesimpulan mengenai Evaluasi Suhu dan Waktu Distribusi Makanan di RSUD Merah Putih 2026, maka beberapa saran yang dapat diberikan kepada Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Magelang adalah sebagai berikut :

1. Menyediakan alat penghangat makanan (*food warmer*) di area pemorsian dan mempertimbangkan penggunaan troli berpenghangat saat distribusi agar suhu makanan tetap sesuai standar keamanan pangan.
2. Memberikan pembinaan kepada pramusaji mengenai pentingnya mematuhi waktu distribusi sesuai SPO yang telah ditetapkan.