

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo dapat disimpulkan bahwa:

1. Jenis bahan makanan kering yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo dikelompokkan ke dalam 8 golongan, yaitu sereal, kacang-kacangan, telur, bumbu kering, susu, minyak dan lemak, bahan tambahan pangan alami/buatan, serta bahan makanan kering lainnya, yang telah sesuai dengan kebutuhan penyelenggaraan makanan rumah sakit.
2. Fasilitas penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo dikatakan tidak sesuai, dengan tingkat kesesuaian sebesar 33,33% karena belum memenuhi seluruh standar fasilitas sesuai Permenkes No. 56 Tahun 2014.
3. Sistem penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo dikatakan sesuai, dengan tingkat kesesuaian sebesar 100% karena seluruh persyaratan sistem penyimpanan telah diterapkan dengan baik.

4. Mutu fisik bahan makanan kering yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo dikatakan baik, dengan tingkat kesesuaian sebesar 100% karena seluruh kriteria mutu fisik bahan makanan kering terpenuhi selama tiga minggu pengamatan.

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi

Disarankan kepada pihak Instalasi Gizi untuk melengkapi fasilitas penyimpanan bahan makanan kering yang belum tersedia, seperti timbangan digital, timbangan duduk, timbangan lantai, tempat sampah, tangga lipat, hand lift, refrigerator, dan chiller empat pintu, agar fasilitas penyimpanan sesuai dengan standar Permenkes No. 56 Tahun 2014. Selain itu, sistem penyimpanan yang sudah berjalan baik perlu dipertahankan secara konsisten.

2. Bagi Jurusan Gizi

Disarankan kepada Jurusan Gizi untuk menjadikan hasil penelitian ini sebagai bahan referensi atau studi kasus pembelajaran, khususnya pada mata kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPMI), terutama terkait materi standar fasilitas dan sistem penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit.

3. Bagi Petugas Gudang

Petugas gudang diharapkan dapat mempertahankan penerapan sistem *FIFO* dan meningkatkan pengawasan terhadap kondisi fisik bahan makanan selama penyimpanan, termasuk kebersihan kemasan, masa kadaluwarsa, serta penataan bahan makanan sesuai jenisnya agar mutu bahan tetap terjamin.

4. Bagi Peneliti

Peneliti menyadari masih perlu meningkatkan ketelitian dalam proses observasi dan pengumpulan data, serta memperdalam pemahaman mengenai standar penyimpanan bahan makanan kering, agar dapat diterapkan dengan baik apabila kelak bekerja sebagai tenaga gizi di instalasi gizi rumah sakit.

5. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai hubungan antara fasilitas dan sistem penyimpanan bahan makanan dengan tingkat kerusakan atau penurunan mutu bahan makanan, serta menambahkan pengukuran suhu dan kelembapan ruang penyimpanan secara lebih rinci dan terukur.