

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa

1. Hasil pengamatan jenis bahan makanan basah yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD Wates meliputi lauk hewani, lauk nabati, sayuran, dan buah-buahan. Ketersediaan bahan makanan basah berbeda pada setiap waktu pengamatan sesuai kebutuhan menu dan produksi makanan.
2. Fasilitas penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates termasuk kategori sesuai karena seluruh fasilitas penyimpanan tersedia dan berfungsi dengan baik, meliputi chiller/freezer, rak atau pallet, termometer, ventilasi dan pencahayaan, wadah food grade, serta ruang penyimpanan yang bersih dan bebas hama.
3. Sistem penyimpanan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUD Wates termasuk kategori tidak sesuai karena masih ditemukan beberapa ketidaksesuaian, yaitu belum adanya pemisahan beberapa bahan makanan sesuai jenis penyimpanan, dan beberapa bahan makanan yang belum disimpan dalam keadaan tertutup.
4. Mutu bahan makanan basah yang disimpan di Instalasi Gizi RSUD Wates secara umum termasuk kategori mutu baik. Namun, pada beberapa bahan makanan ditemukan kategori mutu kurang. Selama pengamatan tidak ditemukan bahan makanan dengan kategori mutu tidak segar.

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Wates

Fasilitas penyimpanan bahan makanan basah yang telah sesuai standar perlu dipertahankan untuk menjaga mutu dan keamanan bahan makanan selama proses penyimpanan. Selain itu, pengawasan terhadap sistem penyimpanan perlu ditingkatkan, terutama dalam pemisahan bahan makanan sesuai jenis, penutupan bahan makanan menggunakan plastik atau kertas timah, serta kebersihan lemari pendingin di ruang penyimpanan bahan makanan basah melalui penerapan SOP penyimpanan sesuai pedoman keamanan pangan rumah sakit.

2. Bagi Penanggung Jawab Gudang Penyimpanan Bahan Makanan Basah

Perlu dilakukan pengecekan rutin terhadap cara penyimpanan bahan makanan untuk menjaga mutu bahan makanan selama penyimpanan. Kegiatan tersebut dilaksanakan setiap hari pada saat penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di ruang penyimpanan Instalasi Gizi RSUD Wates melalui penerapan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO), pemisahan bahan makanan sesuai jenis, menjaga kebersihan ruang dan fasilitas penyimpanan, serta pelatihan higiene sanitasi dan keamanan pangan secara berkala.

3. Bagi Petugas Instalasi Gizi

Perlu dilakukan pemantauan mutu bahan makanan secara berkala untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan, terutama pada sayuran

dan bahan makanan yang mudah mengalami penurunan kesegaran. Pemantauan dilakukan setiap hari pada saat penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di ruang penyimpanan Instalasi Gizi RSUD Wates melalui pengamatan langsung terhadap warna, aroma, tekstur, dan kesegaran bahan makanan sesuai SOP penyimpanan bahan makanan basah.

4. Bagi peneliti selanjutnya

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut kesesuaian suhu penyimpanan bahan makanan basah untuk memperoleh hasil penelitian yang lebih mendalam terkait mutu dan keamanan pangan. Penelitian dapat dilaksanakan pada waktu penelitian berikutnya di instalasi gizi rumah sakit atau institusi penyelenggaraan makanan lainnya melalui observasi langsung, dan pengukuran suhu penyimpanan secara berkala.