

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Pemantauan Waktu Tunggu (*Holding Time*) Menu Makan Siang Non Diet Pada Pasien di RSUD Nyi Ageng Serang, dapat disimpulkan:

1. Sistem distribusi di RSUD Nyi Ageng Serang yaitu Sentralisasi, makanan yang sudah diolah langsung dilakukan pemorsian di dapur selanjutnya didistribusikan ke pasien dengan menggunakan troli.
2. Waktu matang makanan menu makan siang non diet dalam rentang 87-125 menit dikategorikan tepat.
3. Suhu matang menu makan siang non diet di RSUD Nyi Ageng Serang dikategorikan aman (suhu makanan $\geq 60^{\circ}\text{C}$) dengan rata-rata suhu $83,88^{\circ}\text{C}$ yang diperoleh dari setiap hari pengamatan.
4. Waktu tunggu menu makan siang non diet di RSUD Nyi Ageng Serang dikategorikan tepat (tidak lebih dari 4 jam atau 240 menit) dengan rata – rata waktu tunggu makanan hari pertama 91 menit yang diperoleh dari setiap hari pengamatan.
5. Waktu distribusi menu makan siang non diet dikategorikan tepat pada hari kedua, waktu distribusi dalam rentang 11.30 – 12.00 WIB sesuai dengan Standar Prosedur Operasional (SPO) distribusi makanan di

RSUD Nyi Ageng Serang. Pada hari pertama dan ketiga tidak tepat, waktu distribusi diluar jam 11.30 – 12.00 WIB.

B. Saran

1. Instalasi Gizi diharapkan dapat mempertahankan kualitas penyelenggaraan makanan yang telah berjalan baik, khususnya dalam menjaga ketepatan waktu distribusi dan suhu makanan sesuai standar. Selain itu, perlu dilakukan pemantauan suhu makanan secara rutin sebelum proses distribusi untuk memastikan seluruh menu makanan memiliki suhu $\geq 60^{\circ}\text{C}$ sesuai standar keamanan pangan.