

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah dilaksanakan sesuai dengan Standar Prosedur Operasional (SPO) penerimaan bahan makanan dan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan RI Tahun 2013. Kegiatan penerimaan meliputi pemeriksaan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan, penimbangan, dokumentasi, pelabelan, serta penyimpanan bahan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
2. Ketepatan jenis bahan makanan basah yang diterima di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang mencapai 100%, yang menunjukkan bahwa seluruh jenis bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan jenis bahan makanan yang tercantum dalam *purchase order* (PO).
3. Ketepatan jumlah bahan makanan basah yang diterima mencapai 98,2%, yang menunjukkan bahwa sebagian besar jumlah bahan makanan yang diterima telah sesuai dengan jumlah yang tercantum dalam *purchase order* (PO), meskipun masih ditemukan satu bahan makanan yang tidak sesuai dengan jumlah yang dipesan.
4. Kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah yang diterima mencapai 91,1%, yang menunjukkan bahwa sebagian besar bahan makanan telah memenuhi spesifikasi yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang. Namun masih ditemukan beberapa bahan makanan yang tidak memenuhi spesifikasi, yaitu telur ayam ras, telur puyuh, picay, dan ketimun.

B. Saran

1. Bagi instalasi gizi Rsup dr. Ben Mboi Kupang Perlu mempertahankan pelaksanaan prosedur penerimaan bahan makanan yang telah berjalan dengan baik serta meningkatkan pengawasan terhadap kesesuaian jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang diterima guna menjamin mutu bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Selain itu, perlu dilakukan peningkatan kepatuhan petugas terhadap penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap selama proses penerimaan bahan makanan sebagai upaya mendukung penerapan higiene dan sanitasi makanan.
2. Bagi vendor penyedia bahan makanan Perlu meningkatkan pengendalian mutu bahan makanan sebelum proses distribusi sehingga bahan makanan yang dikirim sesuai dengan spesifikasi, jumlah, dan kualitas yang telah ditetapkan oleh Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.