

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penerapan *Quality Planning* pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSI Malang UNISMA termasuk dalam kategori baik.
2. Penerapan *Quality Control* pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSI Malang UNISMA termasuk dalam kategori baik.
3. Penerapan *Quality Assurance* pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSI Malang UNISMA termasuk dalam kategori baik.
4. Penerapan *Quality Improvement* pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSI Malang UNISMA termasuk dalam kategori baik.
5. Penerapan *Total Quality Management* pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSI Malang UNISMA termasuk dalam kategori baik.
6. Penilaian responden terhadap kualitas menu pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSI Malang UNISMA sebagian besar menyatakan suka terhadap menu yang disajikan.
7. Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSI Malang UNISMA telah laik higiene sanitasi jasa boga golongan B.

B. Saran

1. Perlu adanya peraturan mengenai suhu makanan pada saat distribusi makanan kepada pasien. Menurut Permenkes No. 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga Golongan B, untuk pengangkutan makanan untuk waktu lama, suhu yang harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.
2. Perlu adanya rencana penambahan sarana cuci tangan dan melengkapi saluran pembuangan limbah dapur dengan *grease trap*. Sesuai dengan ketentuan pada Permenkes No. 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga Golongan B, bahwa setiap ruang tempat pengolahan makanan harus ada minimal 1 buah tempat cuci tangan

dengan air mengalir yang diletakkan dekat pintu dan dilengkapi dengan sabun.