

BAB V

KESIMPULAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Input sistem penyimpanan bahan makanan di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo, yang mencakup tenaga, syarat, dan pencatatan pelaporan, sudah memenuhi syarat sebesar 80%.
2. Proses penyimpanan bahan makanan di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo, yang meliputi langkah-langkah penyimpanan, sudah memenuhi syarat sebesar 90%.
3. Output dari sistem penyimpanan bahan makanan di RSUD Dr. Harjono S. Ponorogo, yang mencakup ketepatan tempat, waktu, mutu, dan jumlah, sudah memenuhi syarat sebesar 75%.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka terdapat beberapa saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Disarankan untuk menugaskan petugas khusus yang bertanggung jawab atas keluar masuk bahan makanan di gudang penyimpanan.
2. Bahan makanan kering sebaiknya ditempatkan di ruang penyimpanan kering, sementara bahan makanan segar ditempatkan di ruang penyimpanan basah dengan suhu yang tepat agar mutu bahan makanan tetap terjaga.
3. Rak penyimpanan bahan makanan sebaiknya memiliki jarak minimal 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding, dan 60 cm dari langit-langit.
4. Gudang sebaiknya selalu tertutup dan terkunci saat tidak digunakan.