

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penyelenggaraan makanan enteral di RS Tk. II dr. Soepraoen Malang dilakukan dengan metode swakelola dengan melaksanakan tahap perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pemorsian dan distribusi.
2. Hasil uji kelaikan fisik jasa boga yang dilakukan di instalasi gizi RS Tk. II dr. Soepraoen Malang menunjukkan hasil skor akhir 83 dengan kategori layak untuk jasa boga golongan B.
3. Hasil uji mikrobiologi makanan Enteral bagi pasien memenuhi syarat untuk cemaran *salmonella* sebesar negatif/ 25g dan tidak memenuhi syarat untuk cemaran *E. Coli* sebesar 1100MPN/ml.
4. Dari pembuatan rancangan HACCP yang telah dibuat untuk makanan enteral bagi pasien diabetes mellitus di RS Tk. II dr. Soepraoen Malang didapatkan CCP pada proses perebusan, pemorsian, holding time dan distribusi.

#### **B. Saran**

1. Bagi Instalasi Gizi RS Tk. II dr. Soepraoen Malang  
Ahli gizi diharapkan dapat mengawasi dan memdampingi penjamah makanan terkait persoal higiene pada selama proses produksi berlangsung.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya  
Diharapkan untuk penelitian selanjutnya untuk dapat mengevaluasi penerapan rancangan HACCP pada makanan enteral bagi pasien diabetes mellitus.