

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Sistem penyimpanan bahan makanan basah di RSUD X adalah dengan cara memisahkan bahan makanan yang berbau dan tidak berbau di dalam *freezer*, *chiller*, dan rak. Suhu penyimpanan pada *freezer* yaitu -21°C s/d -23°C (normal = $-26-1^{\circ}\text{C}$), *chiller* 1 yaitu 13°C s/d 14°C (normal = $5-10^{\circ}\text{C}$) dan *chiller* 2 yaitu 2°C s/d 4°C (normal = $4-7^{\circ}\text{C}$). Menerapkan sistem FIFO. Tidak melakukan *food labeling*.

Sistem penyimpanan bahan makanan kering di RSUD X adalah dengan menyimpan bahan makanan berdasarkan jenisnya di atas rak bertingkat dan palet. Suhu gudang penyimpanan 22°C s/d 24°C (normal = $19-21^{\circ}\text{C}$) dan kelembaban 74% s/d 75% (normal = $80-90\%$). Menerapkan sistem FIFO dan FEFO. Melakukan *food labeling* hanya berupa nama bahan makanan saja.

5.1. Saran

Diharapkan untuk kedepannya Instalasi Gizi RSUD X lebih memperhatikan lagi suhu bahan makanan, suhu sudang, serta kelembaban penyimpanan dalam ruang agar kualitas bahan makanan dapat terjaga secara maksimal.