

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai gambaran penyimpanan bahan pangan hewani di RSUD Lubuk Basung dapat disimpulkan:

1. Suhu penyimpanan bahan pangan hewani daging sapi, ayam, dan ikan di instalasi gizi RSUD Lubuk Basung sudah sesuai yaitu $-13,5^{\circ}\text{C}$ - $-18,5^{\circ}\text{C}$. Sementara suhu telur ayam tidak sesuai yaitu $27,4^{\circ}\text{C}$ - 28°C .
2. Tempat penyimpanan bahan pangan hewani di instalasi gizi RSUD Lubuk Basung terdiri dari *cold storage* untuk menyimpan daging sapi, ayam, dan ikan, dan *dry storage* untuk menyimpan telur ayam.
3. Lama penyimpanan bahan pangan hewani di RSUD Lubuk Basung ≥ 3 hari.
4. Mutu penyimpanan bahan pangan hewani daging sapi, ayam, dan ikan di RSUD Lubuk Basung telah sesuai spesifikasi dan penanganan sebelum penyimpanan. Namun, telur ayam tidak sesuai spesifikasi dan penanganan sebelum penyimpanan, serta proses thawing yang belum dilakukan dengan benar.

6.2 Saran

1. Instalasi gizi RSUD Lubuk Basung sebaiknya membuat standar operasional prosedur suhu penyimpanan telur ayam, penanganan telur ayam sebelum disimpan, dan proses thawing bahan pangan hewani daging sapi, ayam, dan ikan.
2. Penelitian selanjutnya dapat menambahkan atau menggunakan indikator di luar penelitian, seperti fasilitas penyimpanan bahan pangan hewani. Hal ini penting agar hasil penelitian lebih lengkap dan dapat memberikan gambaran lebih lengkap tentang hal-hal yang mempengaruhi keamanan dan kualitas makanan hewan di instalasi gizi.