

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Gambaran proses pengadaan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai meliputi perencanaan kebutuhan bahan makanan, pemesanan, pembelian, penerimaan, dan pencatatan serta pelaporan. Perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan berdasarkan jumlah pasien, siklus menu, dan standar porsi. Pemesanan dilakukan 3 kali dalam sebulan, dan pembelian dilakukan melalui penunjukan langsung dan tender. Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh ahli gizi tim shift, dan pencatatan serta pelaporan dilakukan secara sistematis.
2. Proses pengadaan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai telah sesuai dengan Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (PGRS) 2013, namun masih terdapat kekurangan yaitu belum adanya standar resep yang dapat menyebabkan ketidaktepatan dalam jumlah maupun jenis bahan makanan yang dibeli..

#### **6.2 Saran**

Berdasarkan penelitian tentang sistem pengadaan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai, disarankan agar Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai membuat dan mengimplementasikan standar resep untuk memastikan konsistensi kualitas dan kuantitas makanan yang disajikan kepada pasien. Selain itu, Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai perlu terus memantau dan mengevaluasi sistem pengadaan bahan makanan untuk memastikan bahwa proses pengadaan bahan makanan berjalan dengan efektif dan efisien. Dengan demikian, Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai dapat meningkatkan kualitas pelayanan gizi dan memastikan bahwa pasien menerima makanan yang sesuai dengan kebutuhan mereka.