

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian sisa makanan biasa dan cita rasa makanan pada kelas perawatan II & III di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo, dapat disimpulkan :

1. Terdapat rata – rata sisa makanan selama 11 hari pengamatan yaitu sebanyak 22% pada formulir comstock dan 21,6% pada formulir comstock modifikasi, sehingga dapat dikategorikan pelayanan gizi rumah sakit masih kurang.
2. Jenis makanan yang paling banyak menyebabkan sisa makanan yaitu makanan pokok 31,4%.
3. Cita rasa makanan biasa yang disajikan berdasarkan penampilan dan rasa makanan yaitu :
  - a) Warna makanan yang disajikan dalam kategori menarik paling banyak terdapat pada makanan pokok yaitu sebanyak 97%.
  - b) Besar Porsi yang disajikan dalam kategori sesuai paling banyak terdapat pada lauk hewani yaitu sebanyak 97%.
  - c) Cara Penyajian makanan yang disajikan dalam kategori menarik sebanyak 93% pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur.
  - d) Tekstur makanan yang disajikan dalam kategori sesuai paling banyak terdapat pada lauk nabati yaitu sebanyak 93%

- e) Rasa makanan yang disajikan dalam kategori enak paling banyak terdapat pada makanan pokok yaitu sebanyak 98%
- f) Aroma makanan yang disajikan dalam kategori sedap paling banyak terdapat pada makanan pokok yaitu sebanyak 88,9%
- g) Suhu makanan yang disajikan dalam kategori sesuai sebanyak 88,9% pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang didapat terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi :

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo
  - a. Untuk kedepannya diharapkan Ahli gizi di instalasi gizi memaksimalkan edukasi kepada pasien dan keluarga pasien, untuk selalu menghabiskan makanan dari rumah sakit dan anjuran untuk tidak konsumsi makanan dari luar rumah sakit.
  - b. Untuk kedepannya diharapkan petugas pengolahan di instalasi gizi rumah sakit meningkatkan mutu dari segi cita rasa makanan yang disajikan agar tidak menimbulkan sisa makanan yang banyak.
2. Bagi Peneliti Lain
  - a. Menggunakan metode penelitian lain yang lebih akurat misalnya dengan menggunakan metode penimbangan.
  - b. Diharapkan pada penelitian lain yang sejenis dapat menggali lebih dalam faktor yang mempengaruhi sisa makanan yang terdapat dalam kerangka teori yang belum diteliti.