

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Menu lauk hewani selama satu siklus menu 10 hari bervariasi, lauk hewani paling sering yaitu, sedangkan paling jarang yaitu udang dan hati sapi.
2. Menu lauk nabati selama satu siklus menu bahan makanan yang dominan digunakan yaitu tahu dan tempe tetapi pengolahannya bervariasi.
3. Food cost lauk hewani per pasien per waktu makan sebanyak Rp 3237.01.
4. Food cost lauk nabati per pasien per waktu makan sebanyak Rp 655.03.
5. Rata-rata persentase sisa makanan lauk hewani selama satu siklus menu 10 hari sebanyak 27,01%.
6. Rata-rata persentase sisa makanan lauk nabati selama satu siklus menu 10 hari sebanyak 34,00%.
7. Rata-rata biaya sisa makanan lauk hewani yang terbuang selama satu siklus menu 10 hari per pasien per waktu makan sebanyak Rp 860,98.
8. Rata-rata biaya sisa makanan lauk nabati yang terbuang selama satu siklus menu 10 hari per pasien per waktu makan sebanyak Rp 220,78.

B. Saran

1. Untuk RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo, berdasarkan hasil penelitian, sebaiknya dilakukan evaluasi penyelenggaraan makanan berdasarkan sisa makanan secara berkala sehingga dapat melakukan modifikasi menu yang sesuai dan memperbaiki variasi menu lauk hewani dan lauk nabati. Variasi menu pada lauk hewani berbahan dasar ayam supaya tidak terlalu sering dapat diganti dengan ikan atau *seafood*, sedangkan untuk variasi menu lauk nabati dapat ditambahkan dengan tofu atau kacang-kacangan selain kacang tanah untuk menggantikan tempe atau tahu, karena dominan lauk nabati yang digunakan yaitu tempe dan tahu.
2. Untuk peneliti selanjutnya, dapat dilakukan penelitian tentang sisa makanan dirumah sakit menggunakan metode lain seperti metode *food weighing* untuk mengukur sisa makanan.