

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengkajian tingkat penerimaan pasien terhadap lauk makanan biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo, dapat disimpulkan :

1. Tingkat penerimaan responden terhadap penampilan lauk hewani yaitu warna menarik (91,3%), tekstur sesuai (86%), besar porsi sedang/cukup (100%).
2. Tingkat penerimaan responden terhadap rasa lauk hewani yaitu rasa enak (91,3%), aroma sedap (85,1%), suhu hangat (98,2%), matang (100%).
3. Tingkat penerimaan responden terhadap penampilan lauk nabati yaitu warna menarik (86%), tekstur sesuai (100%), besar porsi sedang/cukup (93,9%).
4. Tingkat penerimaan responden terhadap rasa lauk nabati yaitu rasa enak (78,1%), aroma sedap (85,1%), suhu hangat (96,5%), dan matang (100%).
5. Hidangan lauk hewani dengan penilaian tingkat penerimaan tertinggi berupa telur bumbu semur, bola daging bumbu kecap, dan ayam goreng balado yaitu pada siklus menu ke-10, serta hidangan lauk hewani dengan penilaian tingkat penerimaan terendah menurut pasien berupa otak-otak, ayam laos goreng, dan daging gulai manis yaitu pada siklus menu ke-6.
6. Hidangan lauk nabati dengan penilaian tingkat penerimaan tertinggi berupa tempe mendoan, perkedel tahu panggang, dan tahu bakso pada yaitu siklus menu ke-3, serta hidangan lauk nabati dengan penilaian

tingkat penerimaan terendah menurut pasien berupa tempe bacem, tempe bumbu bali, dan tahu bumbu kuning yaitu pada siklus menu ke-2.

B. Saran

Dari hasil penelitian ini terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi :

1. Instalasi gizi rumah sakit dapat lebih memperhatikan warna makanan agar lebih terlihat menarik, sehingga pasien tertarik untuk menghabiskan makanan yang disajikan.
2. Instalasi gizi rumah sakit dapat memperhatikan tekstur makanan dan pengolahan pada lauk makanan berupa beberapa olahan daging sapi dan daging ayam supaya responden mampu mengonsumsi lauk makanan tersebut dengan baik dan mudah.
3. Instalasi gizi rumah sakit dapat meningkatkan mutu dari segi rasa makanan dengan menambah bumbu.
4. Instalasi gizi rumah sakit mampu menjaga suhu makanan agar tetap hangat saat sampai pada pasien.
5. Instalasi gizi rumah sakit melakukan modifikasi resep pada lauk hewani siklus ke-6 dan lauk nabati siklus ke-2 untuk makan pagi, siang, dan sore.