

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengkajian sisa makanan biasa ruang kelas III di Rumah Sakit Umum Daerah Wates, dapat disimpulkan :

1. Rata-rata sisa makanan selama satu siklus pengamatan pada 40 responden yaitu sebanyak 12,11%, sehingga dapat dikategorikan pelayanan gizi rumah sakit sudah baik.
2. Sisa makanan berdasarkan waktu makan pagi didapatkan hasil tertinggi yaitu sebesar 38,75% pada Siklus ke-VI. Sisa makanan tertinggi berdasarkan jenis makanan pada makan pagi yaitu sayur, diikuti lauk nabati, makanan pokok dan lauk hewani.
3. Sisa makanan berdasarkan waktu makan siang didapatkan hasil tertinggi yaitu sebesar 34,58% pada Siklus ke-VII. Sisa makanan tertinggi berdasarkan jenis makanan pada makan siang yaitu lauk nabati, diikuti sayur, makanan pokok, lauk hewani dan buah.
4. Sisa makanan berdasarkan waktu makan sore didapatkan hasil tertinggi yaitu sebesar 31% pada Siklus ke-II. Sisa makanan tertinggi berdasarkan jenis makanan pada makan sore yaitu lauk nabati, diikuti makanan pokok, lauk hewani, dan sayur.
5. Rata-rata total sisa makanan berdasarkan waktu makan didapatkan hasil tertinggi pada waktu makan pagi, diikuti makan sore dan makan siang.

## **B. Saran**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Wates, terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi :

1. Mengolah menu makanan yang memiliki waktu rentang saji lebih lama.  
Hal ini bertujuan agar hidangan yang disajikan masih memiliki rasa dan kualitas yang baik walaupun pasien tidak langsung habis mengkonsumsi hidangan disajikan.
2. Memberikan label waktu makan pada plato makan pasien berisi peringatan mengenai makanan maksimal dikonsumsi satu jam setelah dihidangkan ke pasien.
3. Memperbaiki tampilan makanan menjadi lebih menarik, contohnya pada menu semur bakso akan lebih baik jika diberikan kuah semur dan warnanya lebih pekat.
4. Meninjau kembali variasi olahan. Variasi yang sama ditemukan pada olahan bumbu balado, olahan ini dapat digantikan dengan olahan saus mentega ataupun saus teriyaki agar pasien tidak mudah bosan dengan menu yang disajikan.