

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kajian sisa makanan pada makanan bentuk biasa yang dilakukan kepada 43 pasien di bangsal bedah Teratai dan Edelweis di RSUD PROF.Dr. Margono Soekardjo yaitu masih terdapat rata-rata sisa makanan sebanyak 24,2%.
2. Warna makanan yang disajikan pagi, siang dan malam pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran selama penelitian berlangsung, responden sebanyak 89,7 % yang menyatakan warna makanan yang disajikan menarik
3. Tekstur makanan yang disajikan pagi, siang dan malam pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran selama penelitian berlangsung, responden sebanyak 91,4% yang menyatakan tekstur makanan yang disajikan sesuai.
4. Penyajian makanan yang disajikan pagi, siang dan malam pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran selama penelitian berlangsung responden sebanyak 96,2% yang menyatakan penyajian makanan makanan yang disajikan menarik .
5. Rasa makanan yang disajikan pagi, siang dan malam pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran selama penelitian berlangsung responden sebanyak 85% yang menyatakan warna makanan yang disajikan enak .

6. Aroma makanan yang disajikan pagi, siang dan malam pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran selama penelitian berlangsung responden sebanyak 93,3% yang menyatakan aroma makanan yang disajikan sesuai .
7. Suhu makanan yang disajikan pagi, siang dan malam pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran selama penelitian berlangsung responden sebanyak 99% yang menyatakan suhu makanan yang disajikan sesuai.

## **B. Saran**

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

1. Sebaiknya rumah sakit meningkatkan pelayanan makanan di rumah sakit agar sisa makanan pada pasien berkurang. Seperti memaksimalkan edukasi kepada pasien, tentang pembatasan konsumsi makanan yang berasal dari luar rumah sakit.
2. Alangkah lebih baiknya jika terdapat modifikasi menu makanan, agar menu dirumah sakit tersebut lebih beragam dan menarik. Terutama padasayur yang disajikan masih banyak mendominasi sisa makanan. Sehingga pasien lebih tertarik pada makanan yang disajikan.