

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani di RSUD Wonosari, dapat disimpulkan :

1. Tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani dari aspek rasa makanan yaitu aroma sedap (95,20%), tekstur sesuai (94,70%), suhu sesuai (98,93%), rasa enak (88,66%), dan tingkat kematangan matang (94,70%).
2. Tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani dari aspek penampilan makanan yaitu warna menarik (89,90%), bentuk menarik (95,60%), dan besaran porsi sesuai (98,48%)
3. Sisa makanan pasien anak terhadap lauk hewani diperoleh rata rata sebanyak 15.17% dapat dikategorikan sisa makanan ialah sedikit (Kemenkes Nomor 129/Menkes/SK/II/2008, 2008).
4. Tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani, berdasarkan aspek citarasa makanan sudah seluruhnya sesuai dan tingkat penerimaan berdasarkan sisa makanan pasien yang diperoleh dikategorikan sedikit.

B. Saran

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

1. Bagi Peneliti lain

Diharapkan pada penelitian lain yang sejenis dapat menggali lebih dalam factor lain yang dapat mempengaruhi tingkat penerimaan pasien anak terhadap lauk hewani berdasarkan aspek citarasa dan sisa makanan yang terdapat pada kerangka teori yang belum diteliti.

2. Bagi Pasien

Diharapkan pada pasien anak untuk menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit dan tidak mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit agar dapat menunjang kesembuhan lebih cepat.

3. Bagi Instalasi Gizi

a. Pada lauk ayam goreng bumbu unkep dan ayam bumbu opor memiliki tekstur yang alot atau kurang sesuai menurut pendapat sebagian pasien, tenaga pengolah sebaiknya memperhatikan tingkat kematangan pada menu yang disajikan agar memiliki tekstur yang lunak sehingga pasien tidak kesulitan mengunyahnya.

b. Pada lauk bola bola bumbu semur, telur bumbu semur serta daging ayam bumbu opor memiliki warna yang pucat atau kurang menarik menurut sebagian pendapat pasien, tenaga pengolah sebaiknya dapat menambah bahan bahan atau rempah rempah untuk memberikan warna tanpa harus menambahkan pewarna buatan atau dapat mengganti menu yang memiliki warna lebih menarik atau tidak pucat seperti ayam bumbu kare.

c. Pada lauk daging ayam bumbu opor, daging sapi bumbu rawon dan ayam bumbu mangut memiliki bentuk yang kurang menarik menurut pendapat sebagian pasien, tenaga yang mempersiapkan sebaiknya dapat memperhatikan standart potongan lauk hewani yang telah ditetapkan.