

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengkajian data sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas III di RS PKU Muhammadiyah Gamping dapat disimpulkan bahwa :

1. Cita rasa makanan lunak yang disajikan berdasarkan penampilan dan rasa makanan yaitu
 - a) Warna makanan pada menu ke 9 termasuk dalam kategori menarik paling banyak pada makanan pokok dan sayur. Pada menu ke 10 termasuk kategori menarik secara keseluruhan.
 - b) Bentuk makanan pada menu 9 dan 10 termasuk kategori sesuai paling banyak pada makanan pokok, lauk hewani, dan lauk nabati.
 - c) Penyajian makanan pada menu 9 dan 10 termasuk kategori menarik secara keseluruhan.
 - d) Aroma makanan pada menu 9 dan 10 termasuk kategori sedap secara keseluruhan.
 - e) Rasa makanan pada menu 9 dan 10 termasuk kategori enak paling banyak terdapat pada makanan pokok dan sayur..
 - f) Suhu makanan pada menu 9 dan 10 termasuk kategori sesuai secara keseluruhan.
2. Jenis makanan yang paling banyak menyebabkan sisa makanan yaitu sayur dengan rata-rata persentase selama 2 hari 12,2%.

3. Rata-rata sisa makanan lunak pada pasien rawat inap kelas III selama 2 hari pengamatan adalah 10,43% termasuk kedalam kategori sedikit.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang didapat terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi :

1. Bagi Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping
 - a. Diharapkan ahli gizi di instalasi gizi memaksimalkan edukasi kepada pasien dan keluarga pasien, untuk selalu menghabiskan makanan dari rumah sakit.
 - b. Diharapkan petugas pengolahan di instalasi gizi rumah sakit meningkatkan mutu dari segi cita rasa makanan yang disajikan agar tidak menimbulkan sisa makanan yang banyak.
2. Bagi Peneliti Lain
 - a. Diharapkan pada peneliti lain yang sejenis dapat menggali lebih dalam faktor yang mempengaruhi sisa makanan yang terdapat dalam kerangka teori yang belum diteliti.