

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari perencanaan menu yang dilakukan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kegiatan perencanaan menu di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI sudah terlaksana dengan baik sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang ditetapkan di rumah sakit.
2. Bentuk tim penyusun menu rumah sakit terdiri dari kepala unit gizi, ahli gizi, dan tenaga boga.
3. Macam menu yang ada di rumah sakit ditetapkan berdasarkan jenis diet dan tekstur.
4. Siklus menu yang ditetapkan di rumah sakit adalah siklus menu 10 hari + 1 dan lama penggunaan siklus menu adalah 1 tahun sekali.
5. Pola menu yang ditetapkan di rumah sakit adalah makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, dan snack.
6. Besar porsi makan di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI telah dicantumkan dalam standar porsi.
7. Macam hidangan untuk makan pagi, snack pagi, makan siang, snack siang, dan makan malam serta snack malam untuk pasien dengan diet DM terdapat dalam buku resep.

8. Format menu yang dirancang sesuai dengan pola menu dan siklus menu yang telah ditetapkan.
9. Pelaksanaan penilaian menu dan revisi menu dilakukan oleh kepala unit gizi, ahli gizi, dan tenaga pengolah dengan melakukan uji cita rasa.
10. Pelaksanaan test menu awal diperlukan untuk meninjau apakah menu makanan tersebut dapat diterima dengan baik oleh pasien, sehingga banyaknya sisa makanan dapat diminimalisasi.

B. Saran

1. Bagi Rumah Sakit

Rumah sakit khususnya instalasi gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dapat mempertahankan pelaksanaan kegiatan perencanaan menu yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) rumah sakit untuk kelancaran dan keberhasilan proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan di rumah sakit.

2. Bagi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menambah referensi atau pustaka terkait dengan penelitian yang dilakukan yaitu “Gambaran Perencanaan Menu di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI”.

3. Bagi peneliti lain

Diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan dapat dijadikan referensi penelitian selanjutnya tentang gambaran perencanaan menu.

4. Bagi penulis

Diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman dan keterampilan dalam melakukan kegiatan ilmiah khususnya meneliti dalam bidang penyelenggaraan makanan tentang gambaran perencanaan menu. Peneliti sebaiknya lebih banyak mencari referensi tentang perencanaan menu agar mendapatkan wawasan yang lebih luas dan dapat menyampaikan lebih banyak informasi di dalam pembahasan.