

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Standar porsi lauk ikan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dinyatakan dalam berat bersih mentah yaitu : ikan gurame sebesar 40 g, rolade ikan tuna sebesar 45 g, ikan dori sebesar 40 g, ikan tuna sebesar 40 g, otak-otak ikan sebesar 45 g.
2. Besar porsi lauk ikan: gurame bumbu kuning yaitu 45,1 g, rolade ikan tuna goreng telur yaitu 46,6 g, dori bumbu rica-rica yaitu 404,7 g, ikan tuna bumbu sate yaitu 47,2 g dan 44,3 g, dori bumbu kuning tabur kemangi sebesar 43,7 g, gurame bumbu rica-rica yaitu 46,1 g, otak-otak bandeng goreng telur yaitu 33,3 g.
3. Kesesuaian besar porsi setiap masakan yaitu gurame bumbu kuning tidak sesuai, rolade ikan tuna goreng telur sesuai, dori bumbu rica-rica tidak sesuai, ikan tuna bumbu sate tidak sesuai, dori bumbu kuning tabur kemangi sesuai, gurame bumbu rica-rica tidak sesuai, otak-otak bandeng goreng telur tidak sesuai.
4. Kesesuaian besar porsi lauk ikan terhadap standar porsi pada waktu makan siang selama 10 siklus menu yaitu sesuai sebesar 25% dan tidak sesuai sebesar 75%.

B. Saran

1. Bagi pihak rumah sakit agar meningkatkan mutu pelayanan kesehatan khususnya pelayanan makanan yaitu besar porsi dengan cara:
 - a. Melakukan diklat terkait penegakkan spesifikasi bahan makanan
 - b. Menentukan spesifikasi berat per porsi pada bahan lauk ikan yang dipesan
2. Bagi peneliti lain, dapat meneliti dengan variabel lain mengenai kesesuaian besar porsi seperti hubungan tenaga pemorsian dengan

kesesuaian besar porsi bisa lauk, nasi, buah, sayur maupun snack yang disajikan oleh Rumah Sakit.