

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kajian daya terima pada menu diet pada pasien rawat inap diabetes melitus di bangsal kelas III selama 3 hari mendapat hasil daya terima asupan berkisar antara 38,7 sampai 100% dengan rata-rata 81.9% termasuk kategori daya terima baik.
2. Warna makanan menarik sebesar 94,1% responden.
3. Aroma makanan sesuai sebesar 100% responden.
4. Kesesuaian suhu makanan sesuai sebesar 100% responden.
5. Bentuk makanan menarik sebesar 97 % responden.
6. Tingkat kematangan makanan sesuai sebesar 98,5% responden.

B. Saran

Dari hasil penelitian ini terdapat beberapa saran untuk meningkatkan menjadi lebih baik:

1. Perlu adanya peningkatan cita rasa berupa warna, tingkat kematangan dan bentuk yang masih mendapat penilaian dari responden yang tidak sesuai serta tidak menarik dengan tujuan untuk meningkatkan selera makan responden serta menghindari terjadinya sisa makanan sebagai upaya pemenuhan kebutuhan gizi

2. Perlu adanya pemberian edukasi kepada pasien tentang jumlah asupan makanan yang harus dipenuhi untuk mempercepat proses penyembuhan.