

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan :

1. Rata-rata sisa makanan selama 3 hari pengamatan yaitu sebanyak 10,42% sebagaimana tercantum dalam Tabel 5, sehingga pelayanan gizi dapat dikategorikan baik.
2. Menu makanan yang paling banyak meninggalkan sisa adalah menu makan pagi siklus ke-4 hidangan cah kangkung jagung sebesar 45,83%. Menu makanan yang paling sedikit meninggalkan sisa makanan adalah menu siklus ke-3 saat makan pagi hidangan telur bacem sebesar 0% dan makan siang hidangan oseng tahu sebesar 0%. Serta pada menu siklus ke-4 saat makan sore hidangan telur bistik dan tahu bumbu bali, masing-masing sebesar 0%. Selain itu, pada menu siklus ke-5 saat makan sore hidangan semur telur memiliki sisa sebesar 0,45%.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi, yaitu :

1. Bagi Sasaran

Diharapkan ahli gizi dapat memberikan motivasi kepada pasien agar dapat mengonsumsi seluruh makanan yang disajikan rumah sakit untuk

memenuhi kebutuhan gizi dan meminimalisir sisa makanan selama menjalani perawatan di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

2. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta

Untuk kedepannya diharapkan dapat memodifikasi proses pengolahan menu makanan pada hidangan cah kangkung jagung siklus menu ke-4 dengan memasak terlebih dahulu bahan makanan yang membutuhkan waktu lebih lama matang. Hal ini bertujuan menyesuaikan tekstur makanan dengan tingkat penerimaan pada pasien lanjut usia, sehingga dapat menekan angka sisa makanan dan meminimalkan anggaran rumah sakit yang terbuang .

3. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Untuk kedepannya diharapkan agar memperkuat pembelajaran berbasis praktek seperti memperbanyak kegiatan praktek kerja lapangan (PKL) di rumah sakit atau institusi penyelenggara makanan, supaya mahasiswa lebih memahami sistem penyelenggaraan makan institusi.

4. Bagi Pembaca Atau Peneliti Lain

Peneliti lain disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor penyebab sisa makanan dengan metode lain yang lebih akurat misalnya menggunakan metode penimbangan.

5. Bagi Peneliti

Peneliti diharapkan dapat memperluas cakupan penelitian dengan menambah jumlah responden dan memperpanjang waktu pengamatan, sehingga hasil penelitian lebih representatif.