

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai gambaran sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping dapat disimpulkan bahwa:

1. Penilaian responden terhadap tampilan makanan meliputi warna, bentuk, dan besar porsi termasuk ke dalam kategori menarik dan sesuai dengan persepsi responden.
2. Persentase sisa makanan berdasarkan jenis makanan tergolong banyak untuk makanan pokok (32,97%), lauk nabati (34,69%), dan sayur (30,94%), sedangkan tergolong sedikit untuk lauk hewani (15,21%) tergolong sedikit ($\leq 20\%$). Paling banyak sisa makanan lauk nabati.
3. Persentase sisa makanan selama berdasarkan waktu makan tergolong banyak untuk makan pagi (24,77%), makan siang (29,30%), dan makan sore (31,29%). Paling banyak sisa makanan waktu makan sore.
4. Persentase sisa makanan biasa sehari adalah 28,45%, tergolong banyak ($> 20\%$).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik:

1. Bagi Instalasi Gizi

- a. Sebaiknya dilakukan evaluasi menu terhadap tampilan makanan meliputi warna, bentuk, dan besar porsi.
- b. Sebaiknya ahli gizi memaksimalkan edukasi kepada pasien dan keluarga pasien untuk selalu menghabiskan makanan dari rumah sakit dan tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit.

2. Bagi Peneliti Lain

Hendaknya peneliti lain dapat menggali lebih dalam faktor yang mempengaruhi sisa makanan.