

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Menu lauk hewani selama 3 hari kurang bervariasi karena terdapat pengulangan menu makan, bahan makanan dan teknik pengolahan yaitu di menu hari pertama pada menu pagi dan siang yang diberikan menu berupa ayam suwir
2. Rata – rata sisa makanan selama 3 hari yaitu 5,6% sehingga dapat dinyatakan bahwa sisa makanan selama 3 hari sedikit. Sisa makanan terbanyak selama 3 hari terdapat pada menu hari kedua di menu makan pagi sebesar 37,5% berupa sup ikan tuna.
3. Total biaya makanan lauk hewani keenam pasien selama 3 hari sebesar Rp 350.100. Total biaya makanan lauk hewani terbanyak per hari terdapat pada hari ke-2 sebesar Rp 155.784.
4. Total biaya menu lauk hewani yang terbuang dari sisa makan lauk hewani keenam pasien selama 3 hari sebesar Rp 23.535 dengan persentase 5,8%. Total biaya yang terbuang paling banyak terdapat pada hari ke-2 sebesar Rp 19.492 di menu makan pagi.

## **B. Saran**

1. Diharapkan bagi instalasi gizi di RS Pratama Kota Yogyakarta untuk lebih memperhatikan variasi menu sehingga tidak terjadi pengulangan menu makan, bahan makanan dan teknik pengolahan pada menu ayam suwir.
2. Diharapkan bagi instalasi gizi di RS Pratama Kota Yogyakarta dapat lebih memperhatikan variasi menu makanan pasien terutama pada hari kedua menu makan pagi sup ikan tuna untuk meminimalisir sisa makanan pasien yang masih tinggi.