

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Standar porsi lauk hewani di Unit Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang dinyatakan dalam berat bersih yaitu Telur ayam sebesar 50 g, Daging ayam 50 g, Ikan nila 50 g, Ikan tuna 50 g.
2. Besar porsi rata-rata lauk hewani : telur gulai yaitu 46,26 g, ayam panggang kecap yaitu 58,56 g, ayam lada hitam yaitu 67,08 g, telur pindang yaitu 47,34 g, nila pesmol yaitu 38,56 g, ayam bumbu rendang yaitu 66,82 g, telur bumbu bali yaitu 47,51 g, ayam ungkep yaitu 76,35 g, tuna bumbu sarden yaitu 33,12 g.
3. Tingkat kesesuaian porsi pada menu lauk hewani di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang menunjukkan bahwa hanya 25% yang memenuhi standar, sedangkan 75% lainnya tidak memenuhi standar porsi yang telah ditetapkan.

B. Saran

1. Bagi pihak rumah sakit agar meningkatkan mutu pelayanan kesehatan khususnya pelayanan makanan yaitu besar porsi dengan cara:
 - a. Menerapkan prosedur quality control yang lebih komprehensif pada tahap penerimaan bahan makanan, mencakup pemeriksaan visual, evaluasi parameter kualitas fisik seperti warna, aroma, dan tekstur bahan pangan, serta perlu dilakukan pencatatan kuantitas bahan yang diterima secara akurat untuk memastikan kesesuaian dengan standar.

Hal ini bertujuan untuk meminimalkan terjadinya ketidaksesuaian mutu dan porsi bahan makanan yang dapat berdampak pada efisiensi produksi serta kualitas akhir produk..

- b. Melibatkan ahli gizi dalam setiap tahap pelayanan makanan, mulai dari perencanaan menu hingga distribusi, untuk memastikan bahwa porsi makanan telah sesuai dengan kebutuhan nutrisi pasien.
2. Bagi peneliti lain, dapat meneliti dengan variabel lain mengenai kesesuaian besar porsi seperti hubungan jumlah pasien yang dilayani dalam satu waktu memengaruhi ketelitian petugas dalam memberikan porsi makanan.