

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai evaluasi menu diet khusus dan sisa makanan lunak lauk hewani pasien diabetes melitus di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen, dapat disimpulkan :

1. Kesesuaian menu lauk hewani sudah memenuhi prinsip diet diabetes melitus.
2. Persentase sisa makanan lauk hewani bentuk lunak didapatkan rata-rata sisa makanan lauk hewani sebesar 22,41%.
3. Rekomendasi perbaikan menu meliputi, teknik pengolahan, penggunaan bumbu, dan evaluasi menu.

B. Saran

Berdasarkan hasil, pembahasan dan kesimpulan yang didapat terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi :

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Sragen
 - a. Untuk kedepannya ahli gizi di instalasi gizi disarankan untuk menambah variasi teknik pengolahan makanan, seperti di kukus daun (pepes), kukus dengan kuah, rebus kuah banyak, rebus kuah sedikit, untuk meningkatkan daya tarik dan rasa makanan.
 - b. Peningkatan penggunaan rempah alami yang aman untuk pasien DM, seperti kunyit, jahe, serai, daun salam, kayu manis, dan bawang putih untuk memperkaya cita rasa makanan. Selain itu, perlu

perhatian terhadap kombinasi warna dan penyajian makanan agar tampilan makanan lebih menarik secara visual.

- c. Evaluasi siklus menu secara berkala, khususnya pada komponen lauk hewani, dengan mempertimbangkan umpan balik dari pasien untuk meningkatkan daya terima makanan.

2. Bagi Peneliti Lain

- a. Penelitian selanjutnya diharapkan menggunakan waktu penelitian lebih lama untuk dapat melihat daya terima dalam satu siklus menu.
- b. Menggunakan metode penimbangan langsung sisa makanan untuk mendapatkan hasil yang lebih objektif dan akurat, sebagai pembandingan terhadap metode *visual Comstock*..