

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian penilaian kualitas hidangan sayur berkuah di RSPAU dr. S. Hardjolukito, dapat disimpulkan :

1. Hidangan sayur berkuah yang disajikan kepada pasien rawat inap kelas III selama tiga hari pengamatan terdiri atas 9 jenis hidangan, yaitu sup tomat telur, capcay kuah dan sup misoa pada hari pertama, buncis wortel kuah kuning, sayur asam, dan sup serenek magelang pada hari kedua, sayur lodeh non santan, sayur bening, dan asem-asem buncis wortel pada hari ketiga. Sayur berkuah disajikan sebanyak 3 kali waktu makan yaitu pagi, siang, dan malam.
2. Pasien rawat inap kelas III memberikan penilaian terhadap aspek sensori (rasa, suhu, tekstur, aroma) yang positif terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan, yang ditunjukkan dengan 94,12% pasien menilai rasa enak, 96,06% pasien menilai suhu sesuai dengan harapan, 100% pasien menilai tekstur empuk, dan 98,03% pasien menilai aroma enak.
3. Pasien rawat inap kelas III memberikan penilaian terhadap aspek visual (warna, penampilan, besar porsi, bentuk) yang positif terhadap kualitas hidangan sayur berkuah yang disajikan, yang ditunjukkan dengan 92,15% pasien menilai warna menarik, 98,04% pasien menilai penampilan menarik, 100% menilai besar porsi sesuai (tidak terlalu

sedikit dan tidak terlalu banyak), dan 100% pasien menilai bentuk menarik (sesuai dengan bentuk lazimnya).

## **B. Saran**

Dari hasil penelitian ini terdapat saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi :

1. Bagi Instalasi Gizi RSPAU dr.S. Hardjolutito :
  - a. Diharapkan Instalasi Gizi rumah sakit dapat melakukan standarisasi bumbu dan resep hidangan sayur berkuah sebagai pedoman bagi pramumasak dalam proses pengolahan makanan. Standarisasi tersebut diharapkan dapat menjaga konsistensi cita rasa dan aroma hidangan yang disajikan sehingga kualitas rasa dan aroma tetap seragam pada setiap siklus menu.
  - b. Diharapkan proses pemorsian dan pendistribusian hidangan sayur berkuah dapat lebih diperhatikan untuk mempertahankan suhu penyajian. Selama menunggu proses pemorsian, sayur berkuah sebaiknya tetap berada dalam kondisi tertutup sehingga kehilangan panas dapat diminimalkan dan suhu hidangan lebih terjaga hingga diterima oleh pasien.
  - c. Diharapkan variasi warna hidangan sayur berkuah dapat ditingkatkan melalui pengaturan penggunaan bahan pangan, terutama sayuran berwarna seperti wortel. Pengadaan bahan sebaiknya mempertimbangkan kebutuhan seluruh jenis menu sehingga penggunaan wortel pada menu diet tertentu tidak

mengurangi ketersediaannya pada menu makanan biasa. Dengan demikian, pasien yang memperoleh makanan biasa tetap mendapatkan hidangan sayur berkuah dengan kombinasi warna yang lebih beragam dan menarik.

- d. Diharapkan kualitas penampilan hidangan sayur berkuah dapat dipertahankan dan ditingkatkan melalui konsistensi pramusaji dalam melakukan pemorsian, terutama dalam menjaga keseimbangan antara kuah dan isian sayur, kerapian penataan hidangan di dalam mangkuk, serta kebersihan wadah dan penyajian makanan sebelum didistribusikan kepada pasien.