

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Rata-rata sisa makanan biasa pada pasien rawat inap kelas II selama 2 hari pengamatan adalah 9,54% termasuk kedalam kategori sedikit. Menu dengan persentase sisa makanan tertinggi adalah lauk nabati dengan rata-rata 11,36%, diikuti makanan pokok (9,61%), lauk hewani (9,60%), dan sayur (7,61%).
2. Cita rasa makanan biasa yang disajikan dinilai baik oleh responden, dengan warna makanan dalam kategori menarik, bentuk makanan dalam kategori sesuai terutama pada makanan pokok, lauk hewani, dan lauk nabati, penyajian makanan dalam kategori menarik secara keseluruhan, aroma makanan dalam kategori sesuai secara keseluruhan, rasa makanan dalam kategori enak terutama pada makanan pokok, serta suhu makanan dalam kategori sesuai secara keseluruhan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang didapat terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi:

- a. Bagi Pasien Rawat Inap Kelas II RSUD R.A.A. Tjokronegoro

Pasien diharapkan dapat mengkonsumsi makanan yang disajikan oleh rumah sakit sesuai dengan kebutuhan gizi dan anjuran diet yang diberikan. Pasien juga diharapkan memberikan masukan atau penilaian terkait citarasa makanan dan penampilan makanan.

b. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Instalasi gizi RSUD R.A.A. Tjokronegoro disarankan untuk melakukan evaluasi secara berkala sisa makanan pasien, terutama pada jenis makanan yang memiliki presentase sisa makanan tertinggi seperti pada lauk nabati

c. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Institusi Pendidikan diharapkan dapat memanfaatkan hasil penelitian sebagai bahan pembelajaran dan referensi dalam bidang penyelenggaraan makanan institusi, khususnya terkait evaluasi sisa makanan dan penerimaan makanan di rumah sakit.

d. Bagi Pembaca dan Peneliti Lain

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat meneliti faktor lain yang menyebabkan sisa makanan pasien, khususnya tekstur makanan pada pasien rawat inap kelas II di RSUD R.A.A. Tjokronegoro Kabupaten Purworejo..

e. Bagi Peneliti Sendiri

Peneliti diharapkan dapat menjadikan pengalaman dan menambah wawasan serta pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan, khususnya dalam melakukan evaluasi sisa makanan dan citarasa makanan pasien.