

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

1. Rata-rata total sisa makanan pasien selama dua hari pengamatan sebesar 19,81%, masih berada di bawah standar maksimal $\leq 20\%$ yang ditetapkan Kementerian Kesehatan RI, sehingga penyelenggaraan makanan di rumah sakit secara umum tergolong baik. Namun, jenis makanan yang paling banyak menyisakan makanan adalah sayur (35,17%) dan lauk nabati (25,08%), sedangkan sisa makanan terendah terdapat pada makanan pokok (8,83%) dan lauk hewani (10,17%).
2. Citarasa makanan biasa yang disajikan berdasarkan rasa dan penampilan yaitu :
 - a. Rasa makanan mayoritas dinilai enak meskipun menu sayur asem dan laksa sayur kurang disukai.
 - b. Tekstur makanan yang umumnya sesuai namun ditemukan tekstur terlalu lembek pada putih telur.
 - c. Warna dan bentuk penyajian yang dinilai menarik meskipun sayur capjay yang pucat kurang diminati.

B. Saran

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

a. Bagi Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD dr.Adhyatma, MPH

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 dr.Adhyatma, MPH disarankan untuk melakukan evaluasi secara berkala sisa makanan pasien, terutama pada jenis makanan yang memiliki presentase sisa makanan tertinggi seperti pada lauk nabati dan sayuran.

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 pasien di rumah sakit.

d. Bagi Pembaca dan Peneliti Lain

Peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dengan cakupan yang lebih luas, seperti faktor kondisi klinis pasien, nafsu makan, lama

rawat inap, makanan dari luar rumah sakit, serta kepuasan terhadap pelayanan makanan.

e. Bagi Peneliti sendiri

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