

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Rata-rata persentase sisa makanan diet rendah garam bentuk biasa pada pasien dewasa di RSUD Panembahan Senopati Bantul adalah 28,5%.
2. Rata-rata persentase sisa makanan berdasarkan komponen menu makan pagi adalah 40,9% pada makanan pokok, 28,6% pada lauk hewani, 10,7% pada lauk nabati, dan 33,7% pada sayur.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, terdapat beberapa saran yang mungkin dapat menjadikan lebih baik lagi:

1. Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul sebaiknya perlu melakukan evaluasi sisa makanan secara rutin sebagai upaya peningkatan mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit.
2. Ahli gizi sebaiknya perlu meningkatkan edukasi kepada pasien mengenai pentingnya mengonsumsi makanan sesuai diet yang diberikan untuk mendukung proses penyembuhan.
3. Rumah sakit diharapkan dapat meningkatkan kualitas pelayanan makanan melalui evaluasi cita rasa, variasi menu, dan penyajian makanan secara berkala untuk meningkatkan penerimaan pasien terhadap makanan rumah sakit.

4. Pasien diharapkan menghabiskan makanan yang disediakan rumah sakit sesuai anjuran tenaga kesehatan untuk membantu memenuhi kebutuhan gizi selama masa perawatan.
5. Peneliti selanjutnya disarankan meneliti faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan pasien dengan jumlah sampel yang lebih besar dan periode penelitian yang lebih panjang.