

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari perencanaan menu yang dilakukan di RSPAU Dr. S. Hardjolukito Yogyakarta dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tim perencanaan menu non diet di Instalasi Gizi RSPAU dr. S. Hardjolukito Yogyakarta terdiri atas dua orang ahli gizi dan Kepala Instalasi Gizi (Dietisien) yang bertugas dalam perencanaan, evaluasi, dan penetapan menu non diet. Kepala juru masak (chef) dan pengawas makanan terdapat di Instalasi Gizi, tetapi tidak terlibat secara langsung dalam proses perencanaan menu non diet, sehingga komposisi tim perencanaan menu belum sesuai dengan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013.
2. Langkah-langkah perencanaan menu non diet di Instalasi Gizi RSPAU dr. S. Hardjolukito Yogyakarta telah dilaksanakan sesuai dengan tahapan dalam Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013, meliputi pembentukan tim perencanaan menu, penetapan macam menu, penetapan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu, penetapan pola menu, penetapan besar porsi, pengumpulan macam hidangan, penyusunan format menu, penilaian dan revisi menu, serta uji coba menu.
3. Faktor yang dipertimbangkan dalam perencanaan menu non diet di Instalasi Gizi RSPAU dr. S. Hardjolukito Yogyakarta meliputi Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS), kecukupan gizi, ketersediaan bahan makanan, anggaran, karakteristik bahan makanan, food habit dan food preferences, fasilitas fisik dan peralatan, serta jumlah tenaga kerja. Seluruh faktor tersebut menjadi pertimbangan dalam perencanaan menu agar menu yang direncanakan dapat diterapkan sesuai dengan kebutuhan pelayanan gizi dan kemampuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, perencanaan menu non diet di RSPAU dr. S. Hardjolukito Yogyakarta secara umum telah berjalan dengan baik. Namun, masih terdapat beberapa hal yang dapat ditingkatkan untuk mendukung mutu perencanaan menu non diet. Oleh karena itu, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi Instalasi Gizi RSPAU dr. S. Hardjolukito Yogyakarta

Instalasi Gizi diharapkan dapat mempertimbangkan keterlibatan kepala juru masak (chef) dan pengawas makanan dalam proses perencanaan menu non diet sesuai dengan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Tahun 2013. Keterlibatan kedua tenaga tersebut diharapkan dapat memberikan masukan terkait aspek teknis pengolahan, pengendalian mutu, serta kelayakan pelaksanaan menu sehingga proses perencanaan menu menjadi lebih komprehensif.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengkaji perencanaan menu non diet secara lebih mendalam dengan menambahkan aspek evaluasi daya terima makanan, tingkat kepuasan pasien, serta sisa makanan (plate waste) sehingga diperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai pelaksanaan perencanaan menu di rumah sakit.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Institusi pendidikan diharapkan dapat menjadikan hasil penelitian ini sebagai salah satu referensi dalam proses pembelajaran, khususnya pada mata kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM).

4. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman dan keterampilan dalam melakukan kegiatan ilmiah khususnya meneliti dalam bidang penyelenggaraan makanan tentang gambaran perencanaan menu non diet.