

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan maka penelitian ini dapat disimpulkan yaitu :

1. Standar porsi makanan di RSUD Muhammadiyah Metro kelas III yaitu untuk Bubur waktu pagi 200gr, untuk siang dan sore 300gr, lauk hewani 80gr, lauk nabati 50gr, sayur (tumis) 75 gr, dan sayur (berkuah) 100gr. Menu yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan yaitu menggunakan siklus 10h+1 dan semua menu yang akan disajikan sudah memiliki standar porsinya masing-masing.
2. Presentase rata-rata besar porsi makanan yang disajikan yaitu:
  - a. Makanan pokok presentase yang tertinggi yaitu pada waktu pagi yaitu 106%
  - b. Lauk hewani presentase yang tertinggi yaitu pada makan siang 95%
  - c. Lauk Nabati presentase yang tertinggi pada makan siang 93%
  - d. Lauk sayur presentase yang tertinggi pada makan sore sore 114%
  - e. Buah presentase pada waktu siang yaitu Siang 87%
3. Presentase rata-rata sisa makanan yang tertinggi pada makanan pokok yaitu sore hari 26,47% dan sayur 25,57%.

#### **B. Saran**

Bagi rumah sakit

1. Sebaiknya tenaga pemorsi mengikuti standar porsi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit agar besar porsi yang disajikan sesuai dengan standar porsi dan tidak terjadinya sisa makanan
2. Diharapkan adanya alat takaran penyajian yang sesuai dengan standar makanan yang ada agar sesuai dengan standar porsi.
3. Adanya pengawasan oleh ahli gizi RSUD Muhammadiyah Metro terkait makanan yang akan disajikan.
4. Ahli gizi perlu memberikan pengertian kepada keluarga pasien agar tidak membawa makanan dari luar.

5. Instalasi gizi perlu memiliki standar porsi sayuran campuran. Contohnya tumis ceria yang berisi (toge,wortel,buncis) yang beratnya 80gr dibuatkan porsi dengan rincian porsi : toge 40 gr, wortel 20 gr, buncis 20gr.