

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Hasil penelitian mengenai gambaran faktor eksternal dan daya terima makanan pada pasien rawat inap di RSUD Demang Lampung Tengah tahun 2023, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Daya terima makanan di RSUD Demang Lampung Tengah tahun 2023 masuk dalam kategori rendah karena rata-rata daya terima pasien 73%.
2. Warna pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 51,2 % yang artinya warna makanan tidak menarik.
3. Bentuk pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 80% yang artinya bentuk makanan menarik.
4. Besar porsi pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 71% yang artinya porsi makanan tidak sesuai.
5. Penyajian pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 0% yang artinya penyajian makanan tidak menarik.
6. Penampilan makanan di RSUD Demang Lampung Tengah tahun 2023 mendapat skor 51,7% yang artinya penampilan makanan tidak menarik.
7. Rasa pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 82,8% yang artinya rasa makanan enak.
8. Aroma pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 82,8% yang artinya aroma makanan harum.
9. Tekstur pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 87,5% yang artinya tekstur makanan sesuai.
10. Tingkat kematangan pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 100% yang artinya tingkat kematangan makanan sesuai.

11. Bumbu pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 100% yang artinya bumbu makanan sedap.
12. Suhu pada makanan yang di sajikan oleh RSUD Demang Lampung Tengah mendapat skor 100% yang artinya suhu makanan sesuai.
13. Citarasa makanan di RSUD Demang Lampung Tengah tahun 2023 mendapat skor 91,3% yang artinya citarasa makanan enak.

B. Saran

Adapun saran yang diajukan penulis sebagai berikut:

1. Untuk penampilan makanan lebih di perhatikan lagi yaitu dengan meningkatkan dari segi pemilihan warna bahan makanan dan modifikasi resep ataupun teknik memasak.
2. Untuk pasien dengan diet TKTP jika terkendala biaya untuk memberikan 2 porsi hewani, dapat di gantikan dengan tambahan di porsi nabat. Kemudian untuk sayur dapat melakukan penimbangan atau melakukan standarisasi pada peralatan yang akan di gunakan dalam pendistribusian sayur sehingga porsi makanan yang akan di dapatkan pasien tidak terlalu sedikit melainkan sesuai dengan porsi.
3. Melakukan modifikasi resep terutama pada waktu makan pagi pada lauk hewani, nabati dan sayurnya. Hal ini untuk mencegah menu yang terulang kembali pada kesesokan harinya.
4. Ahli gizi melakukan pengawasan dalam proses pendistribusian makanan terutama di pagi hari, hal ini untuk mencegah kelainan petugas atau juru masak sehingga pada menu pagi dari citarasanya sesuai dengan standar yang ditentukan.
5. Melakukan evaluasi sisa makanan secara rutin dan menyeluruh terhadap seluruh pasien untuk mengetahui jenis makanan yang sering tidak dihabiskan oleh pasien sehingga daya terima makanan pasien baik.
6. Meningkatkan pemberian edukasi ke pasien tentang pentingnya nutrisi dengan menghabiskan makanan dalam proses penyembuhan penyakit sehingga ini akan meningkatkan daya terima makanan pasien.