

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai gambaran penampilan, rasa dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo, dapat disimpulkan bahwa :

1. Karakteristik responden pada penelitian ini sebagian besar berusia 50 – 64 tahun dengan persentase (60,0%) dan sebagian besar berjenis kelamin perempuan dengan persentase (51,1%).
2. Penampilan makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo didapatkan hasil yaitu penampilan makanan sudah cukup diperoleh dengan rata – rata persentase sebesar (79,0%).
3. Rasa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo didapatkan hasil yaitu rasa makanan sudah baik diperoleh dengan rata – rata persentase sebesar (87,0%).
4. Rata - rata sisa makanan dalam 3 kali makan (sehari) di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo diperoleh presentase sebanyak (23,4%). Dimana diketahui bahwa jumlah responden yang paling banyak menyisakan makanan yaitu pada waktu makan pagi dengan persentase sebesar 30,6%. Sedangkan jumlah responden yang menyisakan sedikit makanan yaitu pada waktu makan siang dengan persentase 19,0%. Kemudian berdasarkan jenis hidangan pada waktu makan pagi memiliki rata - rata sisa makanan paling tinggi pada menu lauk nabati sebesar 39,6% dan pada sayur sebesar 31,0%.

B. Saran

Penulis memberikan saran – saran berikut untuk menurunkan sisa makanan lunak di RSD dr. A Dadi Tjokrodipo agar terpenuhinya standar pelayanan minimal rumah sakit di bidang pelayanan makanan sebagai berikut:

1. Pada pengolahan lauk nabati dan sayur perlu modifikasi resep agar warna yang disajikan menarik dan lebih bervariasi supaya pengolahannya juga tidak hanya dioseng, digoreng dan ditumis sehingga makanan terlihat tidak menarik.
2. Saat penyajian makanan, sayur bisa dibungkus plastik terlebih dahulu agar kuah tidak mengenai makanan lain.
3. Perlu evaluasi sisa makanan dan pelayanan gizi meliputi penampilan dan rasa makanan terutama pada bentuk makanan agar lebih bervariasi.