

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di RSUD Jend Ahmad Yani Metro tentang makanan biasa pada kelas III dengan total 41 responden

1. Jam pendistribusian makanan ke pasien sudah 100% sudah sesuai dan untuk alat makan pasien juga sudah 100% sesuai menggunakan bento dan sendok plastic untuk pasien dengan penyakit menular, dan plato stainless untuk pasien kelas 3.
2. Warna makanana pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase (94,47%). Untuk kategori kurang sesuai pada warna mendapatkan presentase (5,53%)
3. Bentuk makanan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase (100%).
4. Porsi makanan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase keseluruhan (93,34%). (6,66%) presentase responden menyatakan porsi makanan kurang sesuai.
5. Aroma makanan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase keseluruhan (99,34%). Aroma makanan kurang sesuai dengan presentase (0,66%).
6. Rasa makanan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase (100%).
7. Bumbu makanan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase (99,4%). Bumbu makanan urang sesuai mendapat presentase (0,6%)
8. Tekstur makanan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase keseluruhan (99,4%). Tekstur makanan kurang sesuai presentase (0,6%)

9. Suhu makanan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sesuai dengan presentase keseluruhan (98,8%). Suhu makanan kurang sesuai mendapat presentase (1,2%)
10. Tingkat kematangan pada makanan biasa pasien kelas III masuk dalam kategori sangat sesuai dengan presentase keseluruhan (99,6%). Tingkat kematangan kurang sesuai mendapat presentase (0,4%).

B. Saran

1. Saran yang diberikan kepada RSUD Jend Ahmad Yani Metro tepatnya di Instalasi Gizi yaitu untuk mempertahankan ketepatan waktu layanan makanan yang diberikan pada pasien, mempertahankan warna pada sayur agar tetap bervariasi, memperhatikan warna pada lauk hewani nabati agar lebih menarik. Untuk porsi makanan agar dilakukan pengawasan besar porsi secara rutin oleh ahli gizi untuk menjamin kesesuaian porsi makanan terutama pada lauk hewani dan lauk nabati. Dilakukan penyamaan besar porsi kepada tenaga pemorsi dengan cara menyamakan jumlah yang digunakan pada pemorsian.
2. Mempertahankan atau menjaga suhu makanan agar tetap optimal dari makanan matang, pemorsian, sampai distribusi ke pasien perlu menyediakan lemari pemanas/penghangat untuk menyimpan makanan matang, serta adanya alat pemanas pada trolley makanan.