

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- a. Gambaran daya terima penampilan makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus didapatkan hasil:
 - 1) Warna makanan tidak menarik 16 orang (59,3%)
 - 2) Tekstur makanan tidak sesuai 19 orang (70,4%)
 - 3) Porsi makanan tidak sesuai 8 orang (29,6%)
- b. Gambaran daya terima cita rasa makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus didapatkan hasil:
 - 1) Rasa makanan tidak enak 15 orang (55,6%)
 - 2) Bumbu makanan tidak sedap 14 orang (51,9%)
 - 3) Aroma makanan tidak harum 14 orang (51,9%)
- c. Rata-rata sisa makanan per jenis makanan adalah makanan pokok (20,8%), lauk hewani (26,8%), lauk nabati (31,4%), sayur (28,5%) dan buah (1,3%).

B. Saran

Penulis memberikan saran-saran berikut untuk menurunkan sisa makanan di RSUD Batin Mangunang agar terpenuhinya standar pelayanan minimal rumah sakit di bidang pelayanan makanan sebagai berikut:

1. Perlu adanya modifikasi menu terutama untuk jenis sayur masih tinggi dan sisa makanan paling tinggi pada jenis makanan lauk nabati sehingga pasien tidak cepat bosan dan sisa makanan berkurang.
2. Perlu ditetapkannya standar bumbu dan standar resep untuk semua jenis menu yang terdapat di siklus menu 10 hari di RSUD Batin Mangunang agar rasa makanan memiliki standar yang pas sesuai dengan standar pelayanan rumah sakit
3. Perlu juga diperhatikan pengetahuan seorang penyelenggaraan makanna rumah sakit tentang pengetahuan pengolahan makanan, agar meningkatkan pengetahuan mengenai pengolahan makanan rumah sakit yang baik dan benar.