

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Didapatkan rata-rata besar porsi lauk hewani kelas II yang disajikan di instalasi gizi RSUD Demang Sepulau Raya selama 10 hari yaitu persentase kesesuaian standar porsi hewani kelas II yaitu sebesar 84% dan kelas III 84,5%.
2. Didapatkan rata-rata besar porsi lauk nabati kelas II yang disajikan di instalasi gizi RSUD Demang Sepulau Raya selama 10 hari yaitu persentase kesesuaian standar porsi nabati kelas II yaitu sebesar 84,5% dan kelas III 83%.
3. Dikategorikan kurang sesuai jika besar nilai persentase < 10% dari standar porsi.

B. Saran

Bagi Rumah Sakit

1. Sebaiknya, pemorsian mengikuti standar porsi yang ditetapkan oleh rumah sakit agar besar porsi yang disajikan sesuai dengan standar porsi lauk hewani dan nabati sekisar $\pm 10\%$ dari standar porsi.
2. Diharapkan adanya pengawasan saat pemorsian kepada juru masak atau tenaga pemorsi agar dapat memorsikan makanan dengan besar porsi yang sesuai standar porsi.
3. Sebaiknya perlu ditambahkan aneka olahan lauk hewani dan nabati agar lebih bervariasi.