

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Hasil Penelitian Gambaran Daya Terima dan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus Di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Pringsewu Tahun 2023 sebagai berikut :

1. Rata-rata sisa makanan sebesar 53,0%.
2. Gambaran penampilan makanan :RSUD Pringsewu 2023
  - a. Warna  
Hasil persepsi pasien sebagian besar menarik paling tinggi yaitu 92,3% makanan pokok.
  - b. Bentuk  
Hasil persepsi pasien sebagian besar menilai menarik paling tinggi yaitu 94,0% makanan pokok.
  - c. Besar Porsi  
Hasil persepsi pasien sebagian besar menilai porsi makanan cukup paling tinggi yaitu makanan pokok 94,9%, lauk nabati 94,9%, dan Sayur 94,9%.
  - d. Penyajian  
Hasil persepsi pasien ebagian besar menilai menarik paling tinggi yaitu makanan pokok 82,1%.
3. Gambaran Rasa makanan RSUD Pringsewu 2023
  - e. Aroma  
Hasil persepsi pasien sebagian besar menilai enak paling tinggi yaitu makanan pokok 99,1%.
  - f. Tekstur  
Hasil persepsi pasien sebagian besar menilai sesuai paling tinggi yaitu makanan pokok 100% dan buah 100%
  - g. Bumbu  
Hasil persepsi pasien sebagian besar menilai sedap paling tinggin yaitu makanan pokok 99,1%.

h. Suhu

Hasil persepsi pasien sebagian besar menilai sesuai paling tinggi yaitu lauk nabati 77,8% dan buah semua responden menilai sesuai 100%.

i. Tingkat Kematangan

Hasil persepsi pasien sebagian besar menilai matang paling tinggi yaitu buah semua responden menilai sesuai 100%.

**B. Saran**

1. Perlu adanya kesesuaian menu yang diolah dengan siklus menu yang ada di rumah sakit sehingga tidak ada kesamaan menu disetiap harinya agar pasien tidak cepat bosan dan sisa makanan berkurang.
2. Rumah sakit perlu memberitahukan agar keluarga pasien tidak membawakan makanan dari luar Rumah Sakit karena akan mengganggu program diet yang diberikan oleh Rumah Sakit
3. Instalasi gizi hendaknya melakukan evaluasi sisa makanan secara rutin dan menyeluruh, agar diketahui penyebab terjadinya sisa makanan. Evaluasi terhadap sisa makanan dapat menjadi landasan untuk menganalisis solusi pemecahan masalah, sehingga mampu meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan