

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Gambaran Citarasa Makanan Pada Makanan Lunak Pasien Rawat Inap Kelas II di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung Tahun 2023 dapat disimpulkan bahwa :

1. Kesesuaian citarasa makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa menu makanan berwarna menarik sebanyak makanan pokok sebesar 97,9%, lauk hewani 77,8%, lauk nabati 79,8%, sayur 83,6%, buah 81,5%.
2. Kesesuaian citarasa makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa porsi makanan telah sesuai sebanyak makanan pokok sebesar 84,8%, lauk hewani 87,7%, lauk nabati 85,9%, sayur 82,4%, buah 82,4%.
3. Kesesuaian citarasa makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa tekstur makanan masih ada yang tidak sesuai sebanyak lauk hewani 51,4%, sayur 53,8%.
4. Kesesuaian citarasa makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa sesuai dalam penyajian makanan sebanyak makanan pokok sebesar 94,1%, lauk hewani 91,2%, lauk nabati 91,2%, sayur 91,8%, buah 89,5%.
5. Kesesuaian citarasa makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa aroma masih ada yang tidak sesuai sebanyak lauk hewani 58,4%.
6. Kesesuaian citarasa makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa temperatur pada makanan telah sesuai sebanyak makanan pokok sebesar 95,3%, lauk hewani 87,7%, lauk nabati 89,4%, sayur 88,3%, buah 89,4%.
7. Kesesuaian citarasa makanan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa bumbu makanan tidak enak sebanyak

pada makanan pokok sebesar 85,9%, lauk hewani 76,6%, lauk nabati 75,4%, sayur 72,5%, buah 100%.

8. Ketepatan Waktu dalam penyajian makan di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung yang menyatakan bahwa ketepatan waktu makan dengan tepat sebanyak 100%.

B. Saran

Diharapkan kepada instalasi gizi RSUD Dr H Abdul Moeloek Provinsi Lampung:

1. Perlu adanya kombinasi pada warna makanan agar menu terlihat lebih menarik dan perlu diperhatikan teknik pengolahan makanan serta penambahan bahan-bahan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan. Karena jika warna yang disajikan menarik maka pasien akan merasa penyajian makanan dari rumah sakit sudah baik dan bisa memuaskan.
2. Perlu diperhatikan lagi dalam pemorsian karena porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil dapat mempengaruhi penampilan makanan sehingga selera makan menjadi menurun.
3. Perlu di perhatikan dalam tekstur makanan, terutama pada proses pengolahan lauk hewani dan sayur agar mendapatkan tekstur yang sesuai. Karena tekstur makanan yang sesuai dapat meningkatkan selera makan pasien.
4. Perlu diperhatikan penggunaan bumbu agar bisa menciptakan masakan yang memiliki aroma sedap sehingga bisa meningkatkan napsu makan pasien karena aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera.
5. Perlu diperhatikan bumbu pada makanan agar makanan mendapatkan rasa yang enak, rasa yang enak dapat menggugah selera makan sehingga pasien tertarik untuk menghabiskan makanannya agar mengurangi frekuensi mengonsumsi makanan dari luar dan menghindari sisa makanan yang disajikan.