

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Gambaran daya terima penampilan makanan biasa pada pasien rawat inap rumah sakit DKT Baturaja Timur Tahun 2024, didapatkan hasil :
 - a) Warna makanan menarik 22 orang (73,3%)
 - b) Bentuk makanan menarik 30 orang (100,0%)
 - c) Penyajian makanan menarik 29 orang (96,7%)
 - d) Porsi makanan menarik 29 orang (96,7%)
2. Gambaran daya terima cita rasa makanan biasa pada pasien rawat inap rumah sakit DKT Baturaja Timur Tahun 2024, didapatkan hasil :
 - a) Rasa makanan sesuai/sedap/enak 26 orang (86,7%)
 - b) Aroma makanan sesuai/sedap/enak 30 orang (100,0%)
 - c) Bumbu makanan sesuai/sedap/enak 28 orang (93,3%)
 - d) Tekstur makanan sesuai/sedap/enak 30 orang (100,0%)
3. Rata-rata sisa makanan responden dari hasil konversi berdasarkan skala penilaian metode *comstock* yaitu pada makan pagi sebanyak 43,3%, pada makan siang 29%, dan pada malam 32,2%. Dapat disimpulkan bahwa masih terdapat sisa makanan responden pada menu makan biasa dengan hasil persentase >20%.

B. Saran

Penulis memberikan saran untuk meminimalisir adanya sisa makanan di rumah sakit DKT Baturaja Timur agar terpenuhinya standar pelayanan minimal rumah sakit di bidang pelayanan makanan, yaitu sebagai berikut :

1. Diperlukan adanya modifikasi menu terutama pada olahan sayuran agar pasien tetap dapat memenuhi kebutuhan asupan makan selama dirawat dan dapat meningkatkan nafsu makan.

2. Instalasi gizi diharapkan mampu menerapkan kebijakan dalam penerapan menu makan pasien berdasarkan siklus menu 10+1 hari yang telah dibuat
3. Rumah sakit perlu adanya membuat kebijakan kepada pasien terkait asupan makan selama dirawat, sehingga pasien tidak diperbolehkan untuk mengonsumsi makanan selain yang diberikan rumah sakit.