

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Hasil penelitian mengenai faktor eksternal dan sisa makanan biasa pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Rata - rata sisa makanan di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024 yaitu sebesar 20,8%
2. Tata cara penyajian makanan di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024 masuk dalam kategori baik dengan persentase sebesar 100%.
3. Jadwal penyajian makanan Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024 tepat sesuai dengan jadwal yang ditetapkan dengan persentase sebesar 100%.
4. Suasana lingkungan tempat perawatan di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024, 100% responden menyatakan puas
5. Masih terdapat pasien yang mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi dengan persentase sebesar 31%
6. Mutu makanan di Rumah Sakit Candimas Medical Center Kotabumi tahun 2024 terdiri dari rasa makanan, suhu makanan, variasi makanan dan penampilan makanan. Untuk rasa makanan 6% responden menyatakan makanan yang disajikan kurang enak, 45% responden menyatakan makanan yang disajikan cukup enak dan 49% responden menyatakan makanan yang disajikan enak. Untuk suhu makanan 100% responden menyatakan suhu makanan yang disajikan dalam keadaan hangat. Untuk variasi makanan 24% responden menyatakan makanan yang disajikan cukup bervariasi dan 76% responden menyatakan makanan yang disajikan bervariasi dan untuk penampilan makanan 29%

responden menyatakan makanan yang disajikan cukup menarik dan 68% responden menyatakan makanan yang disajikan menarik.

## **B. Saran**

Adapun saran yang diajukan oleh peneliti yaitu sebagai berikut :

1. Untuk meminimalisir banyaknya sisa sayur maka sebaiknya pihak instalasi gizi Rumah Sakit Candimas Medical Center dapat memodifikasi jenis dan olahan sayur yang kemudian dapat disajikan dengan menarik dengan tetap memperhatikan rasa, aroma dan tekstur serta memperbaiki siklus menu yang akan diterapkan di instalasi gizi RS Candimas Medical Center untuk mencegah terjadinya pengulangan menu yang sama sehingga dapat meminimalisir sisa makanan lainnya.
2. Untuk jadwal distribusi pada makan pagi yang semula dilakukan pada jam 07:00 – 07:30 WIB dapat dilakukan lebih awal menjadi 06:30 – 07:00 WIB dan makan sore yang semula dilakukan pada pukul 15:00 – 16:00 WIB dapat diubah menjadi 16:30 – 17:30 WIB agar pasien tidak lagi manunda makan sore yang telah diberikan serta mengurangi rasa lapar di malam hari sehingga dapat meminimalisir angka konsumsi makanan luar rumah sakit, untuk dapat melaksanakan hal tersebut pihak rumah sakit mungkin dapat menambahkan ketenagaan kerja yang ada sehingga petugas yang bekerja bisa bertugas sesuai dengan jam kerja yang seharusnya dan sesuai dengan shif kerja.
3. Perlu adanya peningkatan pemberian edukasi dan informasi mengenai larangan dan dampak mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit kepada pasien dan keluarga pasien bisa menggunakan metode ceramah dari pihak petugas kepada pasien dan disertai dengan pemberian leaflet atau poster yang di tempel pada ruang perawatan.