

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian juga pembahasan terkait gambaran cita rasa makanan serta daya terima makanan pada lansia di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Seletan, bisa disimpulkan bahwa :

1. Pada aspek tampilan makanan mencakup warna dan bentuk makanan di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Seletan didapatkan hasil yaitu untuk warna makanan (73,3 %) dan bentuk makanan didapatkan hasil (73,3%).
2. Pada aspek rasa makanan yang mencakup rasa, aroma, tingkat kematangan serta tekstur didapatkan hasil rasa (58%), aroma (69%), tingkat kematangan (63%), dan tekstur (61%).
3. Rata – rata untuk sisa makanan di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Seletan dalam 3 kali makan sehari didapatkan (20,6%) atau (>20%) yaitu dengan katagori bersisa.
4. Rata – rata daya terima citarasa makanan di PSLU Tresna Werdha Natar, Lampung Seletan dalam 3 kali makan didapatkan (79,4%) yaitu katagori cukup baik.

B. Saran

Adapun sarannya ialah guna meningkatkan daya terima makanan dari aspek penampilan makanan dan rasa makanan di PSLU Tresna Wherdha Natar, Lampung Selatan agar bisa mengurangi sisa makanan seperti :

1. Pelayana sosial lanjut usia (PSLU) Tresna Werdha Natar bekerjasama pada petugas gizi puskesmas untuk membuat standar porsi dalam penyajian makanan dan menyediakan makanan yang beraneka ragam dan bergizi seimbang sesuai dengan isi piringku meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur erta buah untuk tiap waktu konsumsi. Serta standar menu yang ada tempelkan didapur.
2. Diharapkan kepada pengolah makanan lansia sebaiknya di perhatikan lagi tingkat kematangan dan tekstur dari masakan yg diolah terutama bahan makanan yang susah lembut contohnya labu siam, kates, dan wortel. Dan sebelum di sajikan sebaiknya dicicip terlebih dahulu rasanya supaya rasanya tidak hambar ataupun keasinan.
3. Disarankan untuk penggunaan ikan lebih diperhatikan lagi jenis ikan yang digunakan terutama ikan yang bisa memicu alergi misalnya ikan air laut yaitu tongkol dan layang. karna ada sebagian lansia mengalami alergi gatal. Sebaiknya menggunakan iakna yang tidak menyebabkan alergi misal ikan air tawar eperti ikan nila juga ikan lele dan jenis ikan laut kembung dan kakap merah.