

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Perencanaan menu pada pengolahan makanan di RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah adalah baik yaitu 77.78% sesuai dengan Pedoman Gizi Rumah Sakit.
2. Bentuk makanan yang tertinggi adalah pada makan siang yaitu sangat baik sebanyak 52.17%.
3. Warna makanan yang tertinggi adalah pada makan siang yaitu sangat baik sebanyak 56.52%.
4. Tekstur makanan yang tertinggi adalah pada makan siang yaitu sangat baik sebanyak 60.87%.
5. Rasa makanan yang tertinggi adalah pada makan siang yaitu sangat baik sebanyak 52.17%.
6. Aroma makanan yang tertinggi adalah pada makan siang yaitu sangat baik sebanyak 56.52%.

#### **B. Saran**

1. Diharapkan rumah sakit mampu meninjau dan memperbaiki menu rumah sakit yang disajikan untuk meningkatkan mutu makanan dan pelayanan penyelenggaraan makanan rumah sakit.
2. Diharapkan rumah sakit tetap menggunakan menu dengan gizi seimbang, mampu memodifikasi makanan menjadi lebih menarik dan mampu meningkatkan cita rasa makanan baik di bentuk, warna, rasa, tekstur dan aroma makanan sehingga pasien tidak akan bosan dan bisa mendapatkan asupan yang seimbang dan mempersingkat waktu perawatan di rumah sakit.