

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai hubungan karakteristik pasien dan citarasa makanan dengan sisa makananan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pasien rawat inap termasuk dalam kategori umur 18 – 30 tahun. Pasien dengan jenis kelamin laki – laki lebih banyak daripada perempuan. Pendidikan paling banyak tamatan SD. Lama perawatan paling banyak di rumah sakit tingkat III brawijaya yaitu 1 – 3 hari.
2. Citarasa makanan di rumah sakit tingkat iii brawijaya surabaya dari variabel penampilan termasuk kategori tidak menarik sedangkan rasa makanan termasuk kategori tidak enak.
3. Dari variabel sisa makanan di rumah sakit tingkat iii brawijaya surabaya maka dapat dinyatakan bahwa makanannya bersisa banyak.
4. Ada hubungan antara umur, jenis kelamin, dan lama perawatan dengan sisa makanan. Sehingga dapat diartikan bahwa sisa makanan sedikit maka asupan nutrisi yang diasup oleh pasien yang paling banyak pada umur yang memasuki kategori remaja, jenis kelamin laki – laki dan lama

perawatan yang hanya 1 - 3 hari. Namun ada variabel lain yang tidak memiliki hubungan antara lain pendidikan dengan sisa makanan.

5. Ada hubungan antara citarasa makanan di unit pelayanan gizi dengan sisa makanan. Sehingga dapat diartikan bahwa sisa makanan yang sedikit akan berpengaruh dengan citarasa yang baik.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, peneliti menyarankan beberapa hal yang dapat menjadi masukan kepada rumah sakit sebagai berikut:

1. Perlu adanya keanekaragaman penggunaan bahan makanan pada setiap makanan yang disajikan pada pasien karena itu dapat mengurangi banyaknya sisa makanan dan untuk meningkatkan nilai penampilan makanan.
2. Perlu melihat tingkat suhu makanan pada setiap makanan yang disajikan pada pasien karena menyajikan dalam keadaan hangat tidak terlalu panas dan tidak terlalu dingin akan dapat menambah nafsu makan pasien sehingga mengurangi nilai sisa makanan dan untuk meningkatkan nilai rasa makanan.
3. Perlu dibuat standar bumbu atau resep untuk menu yang ada di Rumah Sakit Tingkat III Brawijaya Surabaya sehingga dapat meningkatkan nilai rasa makanan di rumah sakit.
4. Perlu memperbaiki penampilan dan tata cara penyajian makanan di Rumah Sakit Tingkat III Brawijaya Surabaya.