

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai sisa makanan lunak di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP M.Djamil Padang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan distribusi frekuensi sisa makanan lunak di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang diketahui sebagian besar responden menyisakan makanan dengan kategori banyak (>20%).
2. Berdasarkan distribusi frekuensi penampilan makanan lunak di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang diketahui sebagian besar responden menyatakan penampilan makanan tidak menarik.
3. Berdasarkan distribusi frekuensi rasa makanan lunak di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang diketahui sebagian besar responden menyatakan tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan.
4. Berdasarkan distribusi frekuensi jenis penyakit di di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang diketahui 32,5% responden dengan penyakit kanker, 17,5% responden dengan gangguan pencernaan, 12,5% responden dengan gangguan fungsi hati, 10% responden dengan gangguan fungsi jantung, 7,5% responden dengan gangguan fungsi paru-paru dan 7,5% responden mengalami fraktur, serta 12,5% responden lainnya dengan DBD, anemia dan malaria.

5. Terdapat hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan terjadinya sisa makanan lunak di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang dengan $p=0,001$.
6. Terdapat hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan lunak di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang dengan $p=0,001$.
7. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara jenis penyakit dengan terjadinya sisa makanan lunak di ruang rawat inap Ambun Pagi RSUP Dr. M. Djamil Padang dengan $p=0,055$.

6.2 Saran

1. Bagi instalasi gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang

- a. Ahli gizi perlu menjelaskan secara rinci kepada pasien dan keluarga pasien tentang makanan apa yang akan diberikan instalasi gizi kepada pasien sehingga pasien dan keluarga paham bahwa makanan yang diberikan oleh instalasi gizi sesuai dengan kondisi dan kebutuhan pasien.
- b. Instalasi gizi perlu mengevaluasi dan memperbaiki menu sayur yang disajikan, khususnya dari segi potongan, warna sayur dan penggunaan jenis sayur yang sering berulang karena menurut kelompok makanan, sisa tertinggi dijumpai pada kelompok sayur.
- c. Masih banyak pasien yang mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit karena tidak menyukai makanan yang disajikan pihak rumah sakit, diharapkan adanya edukasi oleh ahli gizi kepada setiap pasien dan keluarga agar pasien tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit

dan ahli gizi menanyakan makanan apa yang disukai oleh pasien agar dapat dipertimbangkan oleh instalasi gizi untuk dapat menyediakannya sehingga sisa makanan pasien bisa diminimalkan.

2. Bagi peneliti selanjutnya

- a. Diharapkan pada peneliti selanjutnya untuk meneliti sisa buah dan makanan ekstra agar dapat tergambar keseluruhan sisa makanan pasien rawat inap.
- b. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan untuk dapat meneliti sisa makanan berdasarkan jenis penyakit agar lebih mudah dalam menarik kesimpulan.

