

BAB 6: KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan tujuan penelitian mengenai gambaran zat gizi dan biaya yang hilang dari sisa makanan lunak di Ambun Pagi Kelas I RSUP Dr. M. Djamil Padang tahun 2020, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Rata-rata responden berjenis kelamin laki-laki 24 orang dengan rentang umur paling banyak yaitu 51-65 tahun sebagian besar responden memiliki pendidikan terakhir adalah SMA/Sederajat dengan pekerjaan paling banyak yaitu sebagai PNS. Diagnosa Penyakit yang paling banyak pada responden yakni Kanker dan tumor dengan jenis diet yang paling banyak diberikan kepada responden yaitu diet Makanan lunak.
2. Bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil cukup bervariasi hanya saja pada lauk nabati sebaiknya tidak diganti dengan bahan makanan sumber karbohidrat, dan untuk bahan makanan frekuensi penggunaan wortel dapat dikurangi sebagai campuran pada sayur.
3. Rata-rata sisa makanan lunak di Ruang Ambun Pagi 37,58%, dapat disimpulkan bahwa sisa makanan belum memenuhi standar pelayanan minimal (SPM) terkait sisa makanan <20%.
4. Rata-rata asupan energi responden yaitu 1373,62 Kkal, karbohidrat 204,4 gram, protein 49,1 gram dan lemak 39,54 gram dimana rata-rata asupan responden tersebut dinyatakan kurang karena <80% standar zat gizi makanan lunak RSUP Dr. M. Djamil.

5. Biaya dari sisa makanan sebesar 17,2% dari harga indeks bahan makanan untuk perorang di RSUP Dr. M. Djamil Padang.
6. Persentase rata-rata zat gizi yang hilang dari sisa makanan dibandingkan dengan standar zat gizi makanan lunak sebesar 28,14% energi; 30,3% karbohidrat; 38% protein; 21,5% lemak.

6.2 Saran

Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil

1. Variasi lauk nabati sebaiknya tidak diganti sepenuhnya dengan bahan makanan sumber karbohidrat lebih tinggi, dapat memvariasikan cara pengolahannya seperti perkedel tempe ataupun perkedel tahu.
2. Dalam penyusunan menu perlu diperhatikan pemilihan bahan makanan terutama sayuran contohnya wortel sebagai bahan campuran sayuran terlalu sering digunakan, dapat memaksimalkan penggunaan sayuran seperti kangkung, kembang kol, dan jagung yang frekuensi pemakaiannya masih sedikit.
3. Untuk mengurangi sisa makanan pada pasien dapat memberikan edukasi kepada pasien terkait pentingnya menghabiskan makanan yang disajikan karena juga berpengaruh terhadap kesembuhan pasien, bisa melalui ahli gizi ataupun memasang poster di setiap ruang rawat pasien mengenai pentingnya makanan sebagai salah satu penunjang kesembuhan.

Penelitian selanjutnya

1. Penelitian selanjutnya untuk asupan pasien sebaiknya ditambahkan dengan recall apakah pasien mengkonsumsi makanan selain yang disediakan rumah sakit sehingga perhitungan asupan pasien lebih akurat.

2. Menambahkan zat gizi mikro terutama serat dan vitamin pada penilaian zat gizi yang hilang karena sisa sayuran yang cukup tinggi.



