

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

1. Terdapat 20 artikel yang dimasukkan kedalam telaah sistematis, semuanya menggunakan desain *cross sectional*. Ada 7 artikel hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pasien rumah sakit yang sesuai dan dimasukkan ke dalam meta analisis.
2. Dari 20 artikel yang dimasukkan ke telaah sistematis, seluruhnya memakai desain *cross sectional*. Sejumlah 6 artikel hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien rumah sakit yang cocok dengan definisi operasional dimasukkan ke dalam meta analisis.
3. Hasil analisis dengan menggunakan analisis *fixed effect model* didapatkan *pooled OR* 2,04 (95% CI,1,51 – 2,76) dengan *p value* 0,00001, disimpulkan bahwa ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit di Indonesia. Didapatkan estimasi efek gabungan sebesar 2,04 yang berarti rasa makanan yang tidak atau kurang enak akan menyebabkan pasien lebih cenderung 2,04 kali untuk menyisakan makanan.
4. Hasil analisis menggunakan *fixed effect model*, diperoleh data *pooled odds ratio* 2,13 (95% CI 1,55- 2,94) , didapatkan nilai $p = 0,00001$ diartikan bahwa Ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan rumah sakit dengan sisa makanan pasien rumah sakit. Didapatkan estimasi efek gabungan sebesar 2,13 artinya penampilan makanan yang kurang atau tidak menarik akan mengakibatkan pasien cenderung 2,13 kali untuk menyisakan makanan yang disajikan.

1.2 Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya

Diharapkan untuk dapat lebih memfokuskan arah penelitian ke variabel yang lebih spesifik lagi seperti contoh makanan lunak, atau spesifik kedalam aspek dari rasa makanan atau penampilan makanan seperti tekstur dan sisa makanan lunak, atau variabel lain yang lebih mendalam lagi.

2. Bagi masyarakat

Terhadap masyarakat yang sering menyisakan makanan karena rasa makanan yang kurang atau tidak sesuai dengan selera, atau penampilan yang kurang menarik diharapkan untuk memberikan kritik dan saran kepada rumah sakit tempat dirawatnya agar pihak rumah sakit tahu bagian mana saja dari proses pelayanan gizi mereka yang perlu ditingkatkan, terkhusus pada aspek pengalaman sensori pasien terhadap makanan yang disajikan. Dan terkadang rasa makanan dan penampilan makanan yang kurang menarik atau enak bukan karena rumah sakit yang menginginkan, tetapi karena ketetapan dan keperluan diet dari masing masing pasien yang memiliki kondisinya masing masing, dan juga kembali kepada tujuan utama dari pelayanan gizi yaitu mempercepat kesembuhan dengan memberikan asupan nutrisi yang tepat sesuai kebutuhan pasien.

3. Bagi institusi kesehatan terkait

Diharapkan kepada institusi dalam pelayanan gizinya memperhatikan kualitas dari pelayanan gizi rumah sakit, dengan cara melakukan evaluasi secara berkala terkait kualitas dari makanan yang disajikan ke pasien dan juga memberikan edukasi terkait bagaimana rasa, tekstur, bentuk dari makanan yang akan disajikan agar ekspektasi pasien sesuai dan tidak menjadi

pengalaman buruk selama pasien dirawat hanya karena makanan yang disajikan tidak sesuai ekspektasi. Dan juga agar dilakukan survei kualitas makanan secara berkala sebagai bentuk *quality control* dari institusi terhadap produk dan layanan yang diberikan ke pasien.

