

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Jumlah responden yang memiliki daya terima kurang yaitu sebesar 55,4%. Sayur dan lauk nabati memiliki persentase daya terima kurang tertinggi yaitu 80,4% sedangkan buah memiliki persentase daya terima kurang terendah yaitu 29,3%.
2. Penilaian responden terhadap penampilan makanan paling banyak mendapatkan kategori kurang yaitu 62,0%.
3. Penilaian responden terhadap rasa makanan paling banyak mendapatkan kategori kurang yaitu 51,1%.
4. Penilaian responden terhadap menu makanan paling banyak mendapatkan kategori kurang yaitu 52,2%.
5. Penilaian responden terhadap penyajian makanan paling banyak mendapatkan kategori baik yaitu 76,1%.
6. Penilaian responden terhadap pelayanan penyaji paling banyak mendapatkan kategori baik yaitu 81,5%.
7. Terdapat hubungan yang bermakna antara penampilan makanan, rasa makanan, menu makanan, penyajian makanan dengan daya terima makanan responden.
8. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara pelayanan penyaji dengan daya terima makanan responden.

6.2 Saran

6.2.1 Bagi Instalasi Gizi RSUD Pasaman Barat

1. Penampilan makanan agar ditingkatkan lagi sehingga menjadi lebih menarik terutama pada bentuk makanan. Seperti pada tempe yang disajikan masih dalam keadaan besar, hal ini bisa diatasi dengan dipotong dadu sehingga ukurannya tidak terlalu besar dan bentuknya menarik. Sebaiknya nasi lunak disajikan dengan cetakan mangkok agar nasi lunak yang disajikan terkesan lebih padat dan menarik
2. Rasa makanan khususnya bumbu dan aroma makanan yang disajikan agar dibuat menjadi lebih sedap sehingga dapat meningkatkan nafsu makan pasien. Pada saat pemasakan bisa ditambahkan bumbu atau bahan makanan yang memiliki aroma yang kuat seperti daun salam, bawang putih, kunyit dan bumbu lain tetapi kadarnya disesuaikan dengan standar makanan lunak. Selain itu, sebaiknya pengadaan bahan makanan agar lebih diperhatikan lagi sehingga menu yang disajikan bisa konsisten dan sesuai dengan siklus menu yang telah dibuat.
3. Menu makanan yang disajikan sebaiknya lebih bervariasi seperti pada sayur yang sebagian besar diolah menjadi sop, hal ini bisa divariasikan dengan ditumis atau menggunakan santan agar lebih gurih tetapi harus disesuaikan dengan standar makanan lunak.
4. Penyajian makanan agar ditingkatkan lagi terutama pada pemilihan alat makan dan penghias makan. Sebaiknya alat makan yang digunakan menggunakan *plato* yang memiliki sekat pemisah antar makanan yang lebih tinggi sehingga kemungkinan terjadi pencampuran makanan terutama makanan yang berkuah bisa diminimalisir. Untuk penghias makanan agar

pada setiap makanan yang disajikan ditambahkan dengan penghias makanan seperti seledri, tomat, ketimun, selada, dll.

5. Berdasarkan saran dari responden :

- 1) Makanan pokok terutama nasi lunak atau bubur jangan terlalu lembek dan hambar.
- 2) Penyediaan menu pilihan sehingga pasien bisa memilih menu sendiri.
- 3) Bahan makanan lebih bervariasi lagi, jangan terlalu sering menggunakan telur.

6.2.2 Bagi Peneliti Lain

1. Bagi peneliti yang ingin melanjutkan penelitian ini agar dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya terima pasien terutama pada pasien makanan lunak dengan diet khusus.
2. Mencari faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi daya terima makan pasien seperti faktor internal (psikis) atau faktor lingkungan sehingga bisa diketahui faktor yang paling berpengaruh.

