

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Standar bumbu pada menu oseng kacang panjang, sup jagung, dan capcay putih kering di RSUD Kab. Nganjuk menggunakan bumbu yang terbatas (tabel 9), sehingga daya terima pasien atas cita rasa masakan masing kurang.
2. Modifikasi standar bumbu dilakukan dengan cara menganalisis terlebih dahulu kelebihan dan kekurangan standar bumbu menu oseng kacang panjang, sup jagung, dan capcay putih kering (Tabel 9) berdasarkan studi literatur.
3. Sebagian besar responden (53%) berjenis kelamin laki-laki. Penyebaran usia responden 26-45 tahun sebesar 42% dalam kelompok usia dewasa, dan responden dengan usia lanjut sebanyak 33%. Kemudian, kelas perawatan pasien sebagian besar adalah pasien kelas II (78%).
4. Daya terima cita rasa pasien setelah dilakukan modifikasi standar bumbu terhadap menu oseng kacang panjang adalah sebesar 87,5% suka pada aroma dan 45,8% sangat suka pada rasa menu oseng kacang panjang yang disajikan. Untuk menu sup jagung sebanyak 83,3% suka pada rasa dan 20,8% sangat suka pada bentuk/tampilan dan aroma menu yang disajikan. Kemudian, pada menu capcay putih kering 66,7% suka terhadap tekstur dan 33,3% sangat suka terhadap warna menu yang disajikan. Untuk rasa pada menu capcay putih kering memiliki persentase suka sebesar 62,2%.
5. Daya terima pasien dilihat dari sisa makanan pasien setelah dilakukan modifikasi standar bumbu mengalami penurunan sebanyak 4,7% (oseng kacang panjang), 9,4% (sup jagung), dan 4,34% (capcay putih kering). Sisa makanan pasien terhadap modifikasi standar bumbu oseng kacang panjang terjadi penurunan dari 43,9% menjadi 39,2%. Sup jagung menurun dari 33,2% menjadi 23,8%. Capcay putih kering terjadi penurunan dari 30,64% menjadi 26,3%.

B. Saran

Untuk meningkatkan daya terima pasien, salah satunya dengan memperbaiki porsi menu yang disajikan. Sebaiknya, standar porsi disesuaikan dengan bahan makanan mentah. Kemudian, sebelum melakukan pemorsian lebih baik melakukan penimbangan dari konversi berat mentah sayuran ke berat matang dan di timbang menggunakan alat yang digunakan distribusi yang diubah ke ukuran rumah tangga (URT). Hal tersebut perlu dilakukan untuk memberikan porsi yang sesuai kepada pasien dan menekan sisa makanan pasien.