

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan.**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan selama 10 hari di RSUD Dr. Iskak Tulungagung, dapat disimpulkan bahwa :

1. Rata-rata porsi makanan pokok yang disajikan telah sesuai namun pada lauk hewani, lauk nabati dan sayur yang disajikan sebagian besar tidak sesuai dengan standar porsi.
2. Uji kesukaan atau uji hedonik pada kelompok makanan pokok kategori rasa 80% suka, aroma 91% suka, warna 98% suka dan tekstur 76,9% suka. Pada kelompok lauk hewani kategori rasa 85% suka, aroma 93% suka, warna 85% suka dan tekstur 79% suka. Pada kelompok lauk nabati kategori rasa 74% suka, aroma 80% suka, warna 91% suka dan tekstur 89% suka. Kemudian pada kelompok sayur kategori rasa 76% suka, aroma 93% suka, warna 100% suka dan tekstur 61,6% suka.

#### **B. Saran.**

1. Bagi RSUD Dr. Iskak Tulungagung diharapkan untuk meninjau kembali penggunaan standar porsi dan disesuaikan kembali standar porsi pada lauk hewani, lauk nabati dan sayur diharapkan dapat sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan agar dapat memenuhi kebutuhan pasien.
2. Sebaiknya dalam hal tekstur makanan lebih diperhatikan lagi cara pengolahan makanan seperti sayur agar tekstur yang dihasilkan merata