

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan selama 4 hari di RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang, dapat disimpulkan:

1. Pola menu pada penyelenggaraan makanan menu makanan biasa di RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang sudah termasuk dalam kategori seimbang dengan persentase sebesar 100% karena sudah memuat minimal 4 jenis komponen yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur dalam menu makanan biasa pada tiap waktu makan.
2. Standar porsi makanan di RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang untuk tiap waktu makan yaitu: nasi 200 gram, lauk hewani (ayam 75 gram, daging sapi 50 gram), telur ayam 60 gram, dan ikan 40 gram), lauk nabati (tahu 50 gram dan tempe 25 gram), sayur 75 gram, dan buah 100 gram. Hasil pengamatan pada makanan biasa terhadap kesesuaian dalam penerapan standar porsi sebagian besar masih tidak sesuai terutama pada sayur yaitu sebesar 83,9% tidak sesuai, sedangkan untuk makanan pokok (nasi putih) sebesar 51,6%, lauk hewani 64,5%, lauk nabati 67,7%, dan buah sebesar 40%.
3. Hasil uji tingkat kesukaan pasien selama 4 hari pengamatan terhadap makanan biasa pada makan siang yang disajikan rumah sakit rata-rata pasien memberikan penilaian suka terhadap menu yang disajikan (nasi putih, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah) baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan suhu.

B. Saran

1. Saat pemotongan bahan makanan terutama lauk hewani dan lauk nabati perlu adanya penimbangan atau keseragaman dalam pemotongan sesuai dengan standar porsi. Jika bahan makanan langsung dipotong oleh rekanan, maka sebaiknya petugas menyampaikan kepada rekanan untuk lebih teliti saat pemotongan dan dilakukan dengan penimbangan agar tepat dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

2. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai sisa makanan pada menu makanan biasa untuk pasien dewasa.