

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penyelenggaraan makanan terutama makanan lunak di RSUD Mardi Waluyo kota Blitar menggunakan sistem swakelola, sehingga semua persiapan di lakukan di rumah sakit kecuali snack/selingan.
2. Hasil kesesuaian standar porsi
  - a. nasi : hasil kesesuaian porsi 6% terhadap ketetapan porsi di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
  - b. Lauk hewani :hasil kesesuaian porsi 3% terhadap ketetapan porsi di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
  - c. Lauk nabati :hasil kesesuaian porsi 3% terhadap ketetapan porsi di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
  - d. Sayur :hasil kesesuaian porsi 0% terhadap ketetapan porsi di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
3. hasil sisa makan pasien yaitu 35,71% yaitu melebihi batas minimum ketetapan Rumah sakit yaitu  $\leq 20\%$

#### **B. Saran**

1. Kesesuaian besar porsi perlu di perhatikan untuk memperbaiki porsi agar sama dengan standar porsi yang telah ditetapkan dengan cara menggunakan alat mangkok kecil atau piring yang sudah sesuai dengan standar porsi.
2. Saat pemotongan bahan makanan terutama lauk hewani dan lauk nabati perlu ada penimbangan atau keseragaman dalam pemotongan sesuai dengan standar porsi.
3. Saat pemorsian makanan, penyaji harus memperhatikan standar porsi yang ditetapkan.

Saat pengolahan makanan perlu adanya tes food yang lebih detail terhadap keempukan daging, ayam, kacang panjang dengan mengontrol suhu masakan dan lama waktu memasak serta tes food rasa makanan.