

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pola menu pada penyelenggaraan makanan diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang masih terdapat menu yang termasuk dalam kategori kurang seimbang. Hal ini disebabkan menu yang disajikan hanya terdiri dari 2 komponen seperti rawon daging dengan nasi tim dan kerupuk dan soto ayam dengan nasi tim saja.
2. Hasil penerapan porsi makanan dalam pengamatan 5 hari masih banyak yang belum tepat dengan standar porsi, dikarenakan tidak ada pengukuran porsi dengan cara menimbang sebelum proses pemorsian, hanya menggunakan takaran yang dikira-kira.
3. Hasil tingkat kepuasan pasien pada makan siang dalam pengamatan 5 hari rata-rata pasien menyukai nasi tim dari semua kategori penilaian sedangkan untuk lauk hewani dan nabati banyak pasien kurang suka dari kategori tekstur yang kurang empuk dan untuk sayuran pasien kurang suka dari kategori suhu karena suhu sudah dingin saat disajikan.

B. Saran

1. Ketepatan besar porsi perlu di perhatikan dengan cara menggunakan alat yang sudah sesuai dengan standar porsi yaitu menggunakan takaran URT dan alat seperti timbangan makanan. Saat pemorsian makanan, penyaji harus memperhatikan standar porsi yang ditetapkan.
2. Saat pemotongan bahan makanan oleh pengolah maupun supplier terutama lauk hewani dan lauk nabati perlu ada penimbangan atau keseragaman dalam pemotongan sesuai dengan standar porsi.
3. Diperlukan penilaian oleh kepala bagian produksi atau ahli gizi untuk menilai dan mencicipi satu set menu setiap harinya agar mutu masakan terjamin.
4. Selanjutnya perlu adanya penelitian tentang tingkat kesukaan dan waste makanan pasien.