

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pelaksanaan PAGT di RS Era Medika Tulungagung sudah hampir seluruhnya dilakukan mulai dari assesment gizi, diagnosis gizi, intervensi serta monitoring dan evaluasi gizi, Capaian rata-rata PAGT semua pasien hampir keseluruhannya diatas 80% dalam kategori sesuai.
2. Perkembangan Asupan Energi dan Zat Gizi
  - Asupan energi pasien 1 dan 2 mengalami peningkatan di setiap harinya, pasien 3 dan 4 mengalami penurunan di hari kedua dan meningkat lagi pada hari ketiga.
  - Asupan protein pasien 1 mengalami kenaikan pada hari kedua dan mengalami penurunan di hari ketiga, pasien 2 asupan proteinnya stabil, pasien 3 dan 4 mengalami penurunan di hari kedua dan kembali meningkat pada hari ketiga, sedangkan untuk pasien 5 pada hari kesatu dan hari kedua stabil namun mengalami penurunan pada hari ketiga.
  - Asupan lemak pada pasien 1,2 dan 4 mengalami kenaikan pada hari kedua dan mengalami penurunan pada hari ketiga sedangkan pada pasien 3 asupan lemak stabil, pasien 5 mengalami penurunan dihari kedua dan ketiga.
  - Asupan karbohidrat pada pasien 1, 2 dan 5 asupan karbohidrat stabil, pada pasien 3 dan 4 mengalami penurunan di hari kedua dan mengalami peningkatan pada hari ketiga.
  - Asupan natrium pasien stabil dan tidak melebihi ambang batas untuk diet rendah garam I (200 – 400 gram/hari).
3. Berdasarkan observasi yang dilakukan selama 3 hari diperoleh data kepatuhan diet sebagai berikut:

- Tingkat kepatuhan diet pada hari ke-1 di dapatkan rata-rata tidak patuh sebanyak 80% dan patuh 20%. Komponen yang tidak dipatuhi adalah pasien tidak menghabiskan lauk nabati dan sayur.
- Rata-rata tingkat kepatuhan diet di hari ke-2 di dapatkan 60% responden tidak patuh. Komponen yang tidak dipatuhi adalah tidak menghabiskan sayuran dan 40% lainnya patuh.
- Sebanyak 80% responden dikategorikan patuh. Karena semua komponen yang ada sudah dilakukan dengan baik. Hanya 1 (20%) responden yang tidak mematuhi. Adapun komponen yang tidak dipatuhi adalah tidak menghabiskan sayur yang disajikan oleh rumah sakit.

## **B. Saran**

Untuk rumah sakit, dari penelitian ini dapat diketahui bahwa lauk yang diberikan rumah sakit tidak bervariasi sehingga pasien merasa bosan. Lalu, untuk penyelenggaraan makanan rumah sakit sebaiknya mengadakan perbaikan sistem terutama pada indikator ketepatan waktu pemberian makanan, mengingat hasil penelitian ditemukan beberapa pasien yang tidak puas terhadap indikator tersebut sehingga pasien memilih membeli atau membawa makanan dari rumah.