

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Tingkat Penerimaan Protein Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Buleleng” maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Sebagian besar pasien berusia 46-60 tahun (70%), berjenis kelamin perempuan sebanyak (60%), dengan latar pendidikan tamat SD (34%), dan sebagian besar memiliki pekerjaan sebagai petani (34%), dengan lama rawat inap selama 6 hari (28%).
2. Tingkat penerimaan pasien terhadap menu protein nabati sebagian besar (96%) tergolong “agak suka”.
3. Terdapat 4 menu (23,5%) yang mendapat penilaian “tidak suka”.
4. Sebagian besar pasien (98%) masih tergolong memiliki sisa makanan banyak (>20%).
5. Sebanyak 11 menu (64,7%) masih tergolong sisa makanan banyak (>20%).
6. Terdapat hubungan antara tingkat penerimaan protein nabati dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng ( $p = 0,002$ ).
7. Terdapat hubungan antara tingkat kesukaan menu protein nabati dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUD Kabupaten Buleleng ( $p = 0,001$ ).

## **B. Saran**

Adapun saran yang disampaikan dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Berdasarkan penelitian diperoleh sisa makanan protein nabati masih tergolong tinggi (>20%), maka diharapkan RSUD Kabupaten Buleleng dapat memberikan anggaran pelatihan kepada juru masak dalam pengolahan makanan khususnya protein nabati. Untuk menu protein nabati dengan tingkat penerimaan kategori tidak suka dan sisa menu banyak yaitu omelet tempe, sate lilit tempe, nugget tempe dan rolade tempe, keempat menu tersebut bisa dilakukan evaluasi kembali agar dapat diterima dan disukai oleh pasien sehingga tidak lagi terdapat sisa makanan menu protein nabati.
2. Bagi peneliti berikutnya, agar dapat meningkatkan hasil penelitian ini dengan ruang lingkup yang lebih luas dengan menjabarkan variabel karakteristik sensorik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dan suhu makanan, serta menghubungkannya dengan variabel-variabel lainnya seperti, status gizi pasien, tingkat kepuasan, sikap penyaji makanan, pengetahuan diet, lama hari rawat maupun variabel lainnya yang kemungkinan dapat memengaruhi sisa makanan dan tingkat penerimaan pasien.