

Hal-hal yang dapat berpengaruh pada asupan makan pasien yaitu bentuk makanan, penampilan kanan, variasi bahan makanan, serta tingkat kenyamanan pada saat memperoleh makanan (Almatsier, 2010). Suhu makanan ketika menyajikan makanan berperan sangat penting dalam penentuan cita rasa makanan (Widyastuti dan Pramono, 2014). Terdapat 3 (tiga) faktor yang mengakibatkan adanya sisa makanan, yaitu faktor internal, faktor eksterla, dan faktor lingkungan. Faktor internal meliputi usia, jenis kelamin, lawanya hari rawat inap, serta penyaki yang diderita. Faktor eksternal yakni meliputi, porsi makanan, tekstur, suhu, penampilan, aroma, bumbu, serta tingkat kematangan. Sedangkan faktor lingkungan yakni meliputi, penampilan dan sikap pramusaji, ketepatan waktu, serta kebersihan alat penyajian makanan (Aula, 2011).

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian hubungan suhu makanan dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Karakteristik sampel adalah dari 63 sampel Sebagian besar berada pada usia 59 – 68 tahun, lebih banyak berjenis kelamin laki – laki dengan pendidikan SMA dan sebagian besar pekerjaannya swasta serta jenis penyakit yang diderita oleh sampel sebagian besar jenis penyakit dalam.

2. Hasil penelitian menunjukkan suhu makanan pagi dan malam memiliki suhu dengan kategori suhu dingin, sedangkan suhu makanan siang memiliki kategori suhu hangat.
3. Waktu distribusi makan pagi dan malam tidak tepat waktu, sedangkan waktu makan siang tepat waktu.
4. Sisa makanan pagi dan malam menyisakan makanan kategori banyak yaitu  $> 20\%$ , sedangkan sisa makanan siang menyisakan makanan kategori sedikit yaitu  $\leq 20\%$ .
5. Ada hubungan suhu makanan pagi, siang, dan malam dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.
6. Ada hubungan ketepatan waktu distribusi siang dan malam dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng., tetapi tidak ada hubungan ketepatan waktu distribusi pagi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng.

## **B. Saran**

1. Untuk Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng:
  - a. Untuk menjaga suhu makanan agar tetap optimal dari makanan matang, pemorsian, sampai distribusi ke pasien perlu menyediakan lemari pemanas/penghangat untuk menyimpan makanan matang, serta adanya alat pemanas pada trolley makanan.
  - b. Dengan sisa makanan yang banyak perlu memberikan variasi dan modifikasi menu makanan supaya pasien tidak merasakan jenuh sehingga pasien dapat menikmati makanan yang disajikan.

- c. Pada pramusaji yang mengantarkan makanan ke pasien pada makan pagi, siang, dan malam agar mengantarkan makanan tidak terlambat ataupun lebih awal dari waktu distribusi yang ditetapkan pihak rumah saki

## 2. Bagi Pasien

Sebaiknya sadar bahwa makanan termasuk dalam salah satu faktor penunjang proses pemulihan, dengan menghabiskan makanan dapat terhindar dari defisiensi gizi sehingga dapat mempercepat hari rawat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S (2017). *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, R. (2017). *Hubungan ketepatan waktu penyajian dan mutu makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di Rsu Pku Muhammadiyah Bantul*. Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Andiani, W. (2016). *Hubungan Persepsi Cita Rasa Dan Ketepatan Waktu Penyajian Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Penyakit Saluran Cerna Rawat Inap Di Rsud Kabupaten Sumedang*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Atiq Yunita, Indah Wulandari, Aranta Galuh Fridintya (2014). *Gambaran Waktu Tunggu, Suhu dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP dr. Kariadi Semarang*. Jurnal Med Hosp 2014; Vol 2 (2); 110-114.
- Azizah, U. (2005). *Hubungan Faktor Internal Dan Eksternal Pasien Dengan Sisa Makanan (Studi Pada Pasien Rawat Inap Non Diit Brsud Banjarnegara*. Skripsi FKM UNDIP.