

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terkait hubungan citarasa makanan dengan daya terima makanan terhadap sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Ruteng Kabupaten Manggarai, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara citarasa makanan dengan jumlah sisa makanan. Hal ini menunjukkan bahwa perbedaan rasa makanan tidak menjadi faktor utama yang menyebabkan banyak atau sedikitnya sisa makanan yang dihasilkan pasien.
2. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara citarasa makanan dengan daya terima makanan pada pasien rawat inap. Artinya, baik atau buruknya citarasa makanan tidak secara langsung menentukan seberapa besar makanan tersebut dapat diterima oleh pasien.
3. Terdapat hubungan yang bermakna antara daya terima makanan dengan jumlah sisa makanan pasien. Semakin tinggi tingkat daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan, maka semakin sedikit jumlah sisa makanan yang dihasilkan, dan sebaliknya.
4. Rasa makanan bukanlah faktor utama yang menyebabkan banyak atau sedikitnya makanan yang tersisa di piring pasien. Baik yang menilai rasa enak maupun kurang enak, pola sisa

makanannya tidak menunjukkan perbedaan yang nyata Baik atau buruknya rasa makanan yang disajikan tidak secara langsung menentukan seberapa jauh makanan tersebut dapat diterima oleh pasien. Meskipun ada perbedaan penilaian terhadap rasa, hal itu tidak mengubah tingkat penerimaan pasien secara signifikan. Semakin tinggi tingkat penerimaan pasien terhadap makanan, maka semakin sedikit sisa makanan yang dihasilkan. Sebaliknya, jika makanan kurang dapat diterima, maka sisa makanan yang tertinggal akan menjadi lebih banyak. Hal ini membuktikan bahwa daya terima makanan memiliki peran yang jauh lebih dominan dibandingkan citarasa dalam menentukan jumlah sisa makanan pada pasien rawat inap.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut :

1. Bagi instalasi Gizi

Perlu melakukan evaluasi terhadap menu makanan pasien secara berkala terutama pada aspek citarasa makanan jika terdapat sisa makanan banyak dan juga keterlibatan ahli gizi untuk memantau saat penyelenggaraan makanan mulai dari persiapan, pengolahan hingga pendistribusian makanan pasien.

2. Bagi petugas gizi di RSUD Ruteng

petugas gizi di RSUD Ruteng diharapkan untuk selalu memberi edukasi terkait terapi diet serta memonitoring asupan makanan pasien agar daya terima makanan pasien

$\geq 80\%$.