

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian hubungan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Penyajian makan pagi tepat waktu 63,5%, makan siang tepat waktu 65,1%, makan malam tepat waktu 77,8%. Ketepatan waktu makan keseluruhan dalam satu hari yaitu 68,78%
2. Rata-rata presentase sisa makanan tertinggi berdasarkan kelompok makan yaitu pada sayur 23,4% dan tingkat penerimaan dari 63 sampel sisa makanan paling banyak pada makan pagi 42,9% sampel menyisakan makanan >20%.
3. Ada hubungan ketepatan waktu penyajian pagi dan siang dengan sisa makanan pagi dan siang sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar, tetapi tidak ada hubungan ketepatan waktu penyajian malam dengan sisa makanan malam sebagai indikator mutu penyelenggaraan makanan di RSUD Wangaya Denpasar.

#### **B. Saran**

1. Bagi pihak Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar yaitu
  - a. Karena ketepatan waktu penyajian masih dikatakan kurang maka pada proses persiapan penyajian makanan, karena tempat yang tampak sempit dan diharapkan ruang persiapan makanan bisa diperluas sehingga mempercepat untuk proses penyajian makan ke pasien agar tepat waktu. Pada pramusaji yang mengantarkan makanan ke pasien pada makan pagi, siang, dan malam agar

mengantarkan makanan tidak terlalu lambat ataupun tidak terlalu cepat dari waktu yang ditetapkan pihak rumah sakit.

- b. Sisa makanan berdasarkan kelompok makan, sisa makanan tertinggi pada sayur 23,4% karena macam sayur yang digunakan kurang bervariasi dan cara pengolahannya yang lebih banyak direbus. Disarankan macam sayuran lebih bervariasi dan cara pengolahan yang lebih dimodifikasi sehingga warna, tekstur, dan aroma bisa menarik pasien sehingga berkurang sisa makanan. Pada sisa makanan berdasarkan dietnya, sisa makanan tertinggi pada diet TKTP dan disarankan pemberian nasi dan lauk tambahan pada diet TKTP divariasikan dengan memberikan snack tambahan yang pengolahannya dari karbohidrat. Untuk pasien yang dirawat di rumah sakit agar tidak membeli makanan diluar rumah sakit karena selain akan memberikan kerugian bagi pihak rumah sakit juga akan membahayakan keadaan fisik pasien.

## 2. Bagi Pasien

Sebaiknya menyadari bahwa makanan juga merupakan salah satu faktor pendukung dalam proses penyembuhan, dengan menghabiskan makanan dapat terhindar dari defisiensi gizi sehingga dapat mempercepat hari rawat.

## 3. Bagi Peneliti Lain

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan yang belum diteliti.

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Azizah, U. (2005). *Hubungan Faktor Internal Dan Eksternal Pasien Dengan Sisa Makanan (Studi Pada Pasien Rawat Inap Non Diit Brsud Banjarnegara)*. Skripsi FKM UNDIP.
- Depkes RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta.
- Dewi, L. S. (2015). *Digital Repository Universitas Jember Digital Repository Universitas Jember. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang*. Skripsi. Universitas Jember.
- Dian Berdhika Sari Lumbantoruan. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dengan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April – Mei Tahun 2012*. [Skripsi]. Universitas Indonesia.
- Djamaluddin, M. (2005). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia, Vol 1 No 3*.
- Eric, S., Purba, R. B., & Malonda, N. S. H. (2014). Hubungan Antara Penampilan Makanan Dan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Umum Daerah Kota Bitung.
- Evawati, D. (2008). Efektivitas Penyuluhan Gizi Terhadap Tingkat Pengetahuan Pasien Post Operasi di Ruang Flamboyan RSU USD Gambiran Kediri, Vol 51 No 2, November 2008.
- Hardineti, T. (2017). *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam RSUP Dr. M. Djamil Padang*. (Skripsi) Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Hartatik, T. (2004). *Gambaran Daya Terima Makan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS.Haji Jakarta*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Kemenkes R.I. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Kemenkes RI nomor 129. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Kemenkes RI, Jakarta.
- La Supu , Yeni Prawiningdyah, dan S. (2014). Studi kasus kualitas ahli gizi dengan

standar pelayanan minimal gizi di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Fakfak Provinsi Papua Barat. *Jurnal Gizi Dan Dietetika Indonesia*, Vol. 2, No, 32–40.

- Moehji, S. (2010). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta.
- Niken Puruhita, Hagnyonowati, Sigit Adianto, Etisa Adi Murbawani, M. A. (2014). Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *JNH*, Vol 2 No 3.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Nuryati, P. (2014). *Hubungan Antara Waktu Penyajian, Penampilan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa Di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang*. (Skripsi) Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Priyanto, O. H. (2009). *Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas iii di rsud kota semarang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. (online) <http://lib.unnes.ac.id/132/1/6113.pdf>, ( diakses 28 April 2018, jam 21.00).
- Purnita, N. R. (2016). *Hubungan Waktu Tunggu Dan Suhu Makanan Dengan Daya Terima Makanan Di Rsud Dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten*. Universitas Muhammadiyah Semarang. (Online) <http://studylibid.com/doc/522635>. diakses 1 Juni 2018).
- Sastroasmoro, S. dan S. I. (1995). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Jakarta: Penerbit Bina Rupa Aksara.
- Soernardi, T. (2014). *Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit*. (I. Hardiman, Ed.) (1st ed.). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2014). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: penerbit buku kedokteran EGC.
- Susetyowati, yenita, dan J. K. (2010). Status gizi awal berdasarkan Patient Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA) berhubungan dengan asupan zat gizi dan perubahan berat badan pada penderita kanker rawat inap di RSUP DR. Mohammad Hoesin Palembang, 7 No 2, 80–84.
- Suyasni, Endy P, Prawirohartono, dan T. S. (2005). Akurasi Petugas Dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Comstock 6 Poin. *Jurnal Gizi Klinik*, Vol 2, No, 37–42.
- Tarua RH, Budiningsari RD, P. Y. (2011). Hubungan Ketepatan Jam Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta. *Gizi Klinik Indonesia*, vol 1.
- Tiurma Heryawati P, Endy Paryanto Prawirohartono, T. S. (2004). Pengaruh Alat Penyajian Disposable Terhadap Sisa Makanan Pasien Diruang Rawat Inap RSUP DR. Kariadi Semarang. *Gizi Klinik Indonesia*, vol 1, 2.
- Umami, R. (2017). *Determinan Sisa Makanan Dan Estimasi Biaya Sisa Makanan*

*Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang. Universitas Jember.*

Yohana Carolina, Mohammad Basit, dan A. R. (2016). Hubungan Pelaksanaan Diet Terhadap Kualitas Hidup Pasien Diabetes Melitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Pekauman Banjarmasin.

Yuliana Adek Halek, Farissa Fatimah, Y. P. (2012). Ketepatan Jam Distribusi dan Asupan Makan Pada Pasien Dengan Diet Nasi Di Rumah Sakit Umum Daerah Atambua. *Jurnal Nutrition Department, Respati University Yogyakarta.*