

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan hubungan penyajian makanan dengan sisa makanan di RSUD Sanjiwani Gianyar dapat di simpulkan sebagai berikut :

1. Hasil penilaian sampel terhadap penyajian makanan lunak di RSUD Sanjiwani Gianyar adalah 94,8% (Baik).
2. Sisa makanan lunak di RSUD Sanjiwani Gianyar rata-rata 19,31%.
3. Terdapat hubungan antara penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di RSUD Sanjiwani.

#### **B. Saran**

1. Bagi pihak Instalasi Gizi RSUD Sanjiwani Gianyar yaitu
  - a. Sisa makanan berdasarkan kelompok makan, sisa makanan tertinggi pada lauk hewani 28,38% karena pengolahan lauk hewani yang digunakan kurang bervariasi. Disarankan macam lauk hewani lebih bervariasi dan cara pengolahan yang lebih dimodifikasi sehingga warna, tekstur, dan aroma bisa menarik pasien sehingga berkurang sisa makanan.
  - b. Penyajian makanan sangat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Rasa makanan, penampilan, tekstur dan suhu makanan sangat mempengaruhi

keinginan pasien untuk makan. Pasien yang mendapat makanan lunak memiliki rasa dan penampilan makanan yang berbeda dari biasanya sehingga akan berpengaruh terhadap sisa makanan. Rumah sakit diharapkan mampu menyediakan makanan yang sesuai dengan cita rasa pasien sehingga dapat mengurangi terjadinya sisa makanan.

## 2. Bagi Peneliti Lain

Perlu dilakukan penelitian yang lebih lanjut untuk mengetahui faktor-faktor lain yang lebih dominan mempengaruhi sisa makanan pasien seperti factor internal dan eksternal lain yang belum di teliti.