

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil kajian pustaka terhadap 2 artikel mengenai citarasa makanan diketahui sebagian besar pasien menilai citarasa makanan yang dihidangkan di RS dengan kategori baik.
2. Dari hasil kajian pustaka mengenai lama rawat inap diketahui terdapat 2 artikel yang menjelaskan bahwa sebagian hasil lama rawat inap masing-masing artikel beragam sesuai dengan ketentuan lama rawat inap rumah sakit yaitu dengan rentang hari < 4 hari dan ≥ 4 hari.
3. Berdasarkan kajian 4 artikel terkait sisa makanan diketahui sebagian besar pasien masih menyisakan makanan yang disajikan rumah sakit berkisar 13,3 % sampai 63,6 %.
4. Berdasarkan kajian pustaka 3 artikel terkait hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, 3 artikel tersebut mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara citarasa makanan dengan sisa makanan pasien.
5. Berdasarkan kajian pustaka 2 artikel terkait hubungan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di Rumah Sakit, satu artikel mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara lama rawat inap dengan sisa makanan pasien dan satu artikel sebaliknya menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara lama rawat inap dengan sisa makanan.

B. Saran

1. Diharapkan bagi pihak Instalasi Gizi dapat melakukan monitoring dan evaluasi terkait faktor-faktor yang menyebabkan tingginya sisa makanan pasien rawat inap seperti citarasa makanan perlu ditingkatkan, lebih memperhatikan penampilan dalam penyajian, adanya evaluasi menu secara berkala dalam meningkatkan daya terima makan, serta edukasi tentang asupan makanan yang diberikan di rumah sakit kepada pasien, sehingga sisa makanan pasien dapat memenuhi indikator mutu dengan sisa makanan $\leq 20\%$.
2. Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya berdasarkan faktor lainnya dengan variabel yang berbeda seperti keadaan psikis, kebiasaan makan, makanan dari luar rumah, suhu makanan dan suasana ruang perawatan.