

BAB VI

PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat diambil simpulan yaitu:

1. Kepatuhan diet DM pada pasien di RSUD Sanjiwani Gianyar adalah yang termasuk kategori patuh dalam melaksanakan diet DM sebesar 11,11% dan yang tidak patuh sebesar 88,89%.
2. Sisa Makanan pada pasien diabetes melitus di RSUD Sanjiwani Gianyar adalah rata-rata sisa makanan yaitu 46.69% masuk dalam kategori banyak dan tidak sesuai standar pelayanan minimal rumah sakit. Dengan jumlah sampel yang menyisakan makanan terbanyak adalah sebesar 88,89%.
3. Kadar Glukosa Darah pasien DM di RSUD Sanjiwani Gianyar yang paling tinggi adalah 311 mg/dl menurut standar kadar glukosa darah GD2PP yang masih dalam kategori tidak terkontrol. Jumlah sampel yang kadar glukosa darahnya tidak terkontrol adalah sebesar 91,67%.
4. Hubungan kepatuhan diet DM dengan sisa makanan pasien DM di RSUD Sanjiwani Gianyar adalah terdapat hubungan secara bermakna. Dimana semakin patuh pasien dengan diet yang diberikan maka semakin sedikit sisa makanan pasien DM. Jumlah sampel yang tidak patuh dengan diet DM dan memiliki sisa makanan banyak adalah sebesar 88,89%.
5. Kepatuhan diet DM dengan Kadar Glukosa Darah memiliki hubungan secara bermakna. Dimana semakin tidak patuh pasien terhadap diet DM, maka semakin tidak terkontrol kadar glukosa darah. Jumlah sampel yang

tidak patuh dengan diet DM dengan kadar glukosa darah yang tidak terkendali sebesar 88,89%.

6. Terdapat hubungan secara bermakna antara sisa makanan dengan kadar glukosa darah pada pasien DM di RSUD Sanjiwani Gianyar. Dimana jumlah sampel yang memiliki sisa makanan banyak dengan kadar glukosa darah tidak terkendali adalah sebesar 88,89%. Artinya semakin banyak sisa makanan sampel maka semakin tidak terkendali kadar glukosa darah.

B. SARAN

Saran-saran yang dapat penulis berikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu adanya pemberian konseling kepada sampel terkait diet DM agar sampel lebih memahami tentang diet DM yang diberikan dan memahami prinsip diet tersebut. Terutama pada prinsip jadwal dan jumlah karena sampel saat diberikan makanan sesuai dengan jamnya tetapi sampel tidak langsung mengonsumsi makanan yang diberikan.
2. Ahli Gizi perlu melakukan kontrol dan evaluasi terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu sampai penyajian makanan pada pasien. RSUD Sanjiwani disarankan menambah menu baru atau lebih divariasikan terutama untuk menu olahan sayuran dan menu makan pagi. Hal ini untuk mencegah kejenuhan sampel dan menurunkan angka sisa makanan.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya dan dilakukan penilitan lebih lanjut berdasarkan faktor lainnya, variabel yang berbeda, jumlah sampel yang lebih banyak