

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Penelitian hubungan ketepatan porsi makanan dengan sisa makanan lunak di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, kecamatan Adiwerna kabupaten Tegal menghasilkan beberapa kesimpulan:

- 5.1.1 Dalam penelitian ini umur sampel terbanyak adalah mereka yang mempunyai umur 46 -55 tahun sebanyak 9 sampel (36%),
- 5.1.2 Berdasarkan jenis kelamin, dari 25 sampel terbanyak adalah perempuan sebesar 18 orang (72%), dan sedangkan Laki – laki terdapat 7 sampel (28%).
- 5.1.3 Berdasarkan tingkat pendidikan sampel, dari 25 sampel terbanyak adalah Tamat SMA/Sederajat sebesar 10 sampel (40%), dan sedangkan paling sedikit pendidikan sebesar 6 sampel (24%).
- 5.1.1 Berdasarkan jenis pekerjaan, dari 25 sampel sebagian kecil mempunyai pekerjaan sebagai Pegawai swasta terdapat 2 sampel (8%)
- 5.1.2 Ketidaktepatan porsi terbesar pada jenis makanan sayur sebesar 18 porsi (72%). Berat rata- rata ketidaktepatan porsi pada sayur sebesar 42 gram.
- 5.1.3 Sisa makanan lunak terbesar pada jenis makanan makanan pokok 24 porsi (96%) dan sayur 24 porsi (96%). Berat rata-rata sisa makanan pokok sebesar 76 gram dan Berat rata-rata sisa sayur sebesar 21 gram.
- 5.1.4 Ketepatan porsi makanan pokok yang tepat dan bersisa sebesar 14 sampel (58,3%), berat rata – rata ketepatan porsi sebesar 190 gr (92%) dan berat rata – rata sisa makanan 82 gr (43%). Ketepatan porsi lauk hewani yang tepat dan bersisa s sebesar 9 sampel (64,3%).
- 5.1.5 Ketepatan porsi lauk hewani yang tepat dan bersisa sebesar 9 sampel (64,3%), berat rata – rata ketepatan porsi sebesar 42 gr (95 %) dan berat rata – rata sisa makanan 20 gr (43 %).

- 5.1.6 Ketepatan porsi lauk nabati yang tepat dan bersisa sebesar 18 sampel (94,7%). berat rata – rata ketepatan porsi sebesar 42 gr (105%) dan berat rata – rata sisa makanan 19 gr (47%).
- 5.1.7 Ketepatan porsi sayur yang tidak tepat dan bersisa sebesar 17 sampel (70,8%). berat rata – rata ketidaktepatan porsi sebesar 42 gr (83%) dan berat rata – rata sisa makanan 22 gr (54%).
- 5.1.8 Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi makanan pokok dengan sisa makanan pokok
- 5.1.9 Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi Lauk Hewani dengan sisa makanan lunak lauk hewani
- 5.1.10 Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan p orsi lauk nabati dengan sisa makanan lunak lauk nabat
- 5.1.11 Tidak ada hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi sayur dengan sisa sayur

5.2 SARAN

- 5.2.2 Perlu adanya alat takaran khusus untuk menyajikan porsi makanan, sehingga dalam menyajikan ke pasien yang sesuai dengan ketepatan porsi dan standar porsi
- 5.2.3 Perlu adanya sosialisasi tentang SPO pemorsian makanan dan pelatihan pramusaji tentang pemorsian makanan sehingga dalam pemorsian ketepatan porsi oleh pramusaji akan sama dan sesuai standar pemorsian
- 5.2.4 Perlu adanya pengadaan alat pemanas Bean Merry dan Trolley Pemanas sehingga suhu makanan akan tetap terjaga.
- 5.2.3 Memberikan edukasi ke pasien tentang manfaat gizi seimbang, dan makanan yang disajikan di rumah sakit sehingga diharapkan dapat meminimalisir adanya sisa makanan pasien.