

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai gambaran daya terima makanan pasien rawat inap jantung di RSUD Kota Padang Panjang, dapat disimpulkan bahwa :

1. Sebagian besar responden menilai rasa pada makanan pokok sudah enak (63,6%), rasa pada lauk hewani sudah enak (65,9%), rasa pada lauk nabati sudah enak (54,5%), dan rasa pada sayuran sudah enak (52,3%)
2. Sebagian besar responden menilai tekstur pada makanan pokok cukup sesuai (59,1%), tekstur pada lauk hewani sudah sesuai (47,7%), tekstur pada lauk nabati sudah sesuai (50,0%), dan tekstur pada sayuran cukup sesuai (47,7%)
3. Sebagian besar responden menilai penampilan pada makanan pokok cukup menarik (54,5%), penampilan pada lauk hewani sudah menarik (43,2%), penampilan pada lauk nabati cukup menarik (43,2%), dan penampilan pada sayuran cukup menarik (52,3%)
4. Sebagian besar responden memiliki daya terima yang buruk (sisa makanan >21%) pada makanan pokok sebanyak 37 responden (84,1%), lauk hewani sebanyak 30 responden (68,2%), lauk nabati sebanyak 30 responden (68,2%), dan sayuran sebanyak 36 responden (81,9%).

### **6.2 Saran**

Pada penelitian selanjutnya, diharapkan peneliti dapat menambahkan beberapa aspek penunjang pada data umum pasien, seperti diagnosis penyakit dan keluhan pasien, agar hasil penilaian cita rasa dan sisa makanan dapat dibahas lebih detail sesuai dengan kondisi pasien. Dalam penilaian sisa makanan, disarankan agar peneliti menggunakan metode food weighting agar persentase sisa makanan yang didapat lebih akurat. Selain itu, peneliti diharapkan mampu melakukan wawancara dan observasi lebih lama agar data yang diperoleh lebih beragam dan dapat dibahas dengan lebih optimal.