

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Gambaran sisa makanan pasien lansia rawat inap berdasarkan jenis makanan menunjukkan bahwa sebagian besar sisa makanan masih berada di atas standar pelayanan minimal rumah sakit ($\leq 20\%$), meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Sementara itu, buah merupakan jenis makanan dengan sisa yang paling rendah.
2. Berdasarkan kategori persentase sisa makanan, sebanyak 86,67% artikel menunjukkan sisa makanan pokok $>20\%$, 93,33% artikel menunjukkan sisa lauk hewani $>20\%$, 73,33% artikel menunjukkan sisa lauk nabati $>20\%$, dan 86,67% artikel menunjukkan sisa sayur $>20\%$. Pada buah, hanya 6,67% artikel yang menunjukkan sisa makanan $<20\%$.
3. Jenis makanan dengan sisa tertinggi pada pasien lansia rawat inap adalah lauk hewani (93,33%), diikuti makanan pokok dan sayur (masing-masing 86,67%).

6.2 Saran

1. Bagi Rumah Sakit

Rumah sakit diharapkan dapat melakukan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan pasien, terutama pada jenis makanan yang memiliki sisa tertinggi seperti makanan pokok, lauk hewani, dan sayur agar sisa makanan pasien dapat berkurang.

2. Bagi Tenaga Gizi Rumah Sakit

Tenaga gizi diharapkan lebih memperhatikan tekstur makanan, cita rasa, variasi menu, dan penyajian makanan agar sesuai dengan kondisi dan daya terima pasien sehingga makanan yang disajikan lebih dapat diterima oleh pasien.

3. Bagi Istitusi Pendidikan

Institusi pendidikan diharapkan dapat menjadikan hasil penelitian ini sebagai referensi tambahan dalam pembelajaran mengenai penyelenggaraan makanan rumah sakit dan sisa makanan pasien rawat inap.

4. Bagi Penelitian Selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian yang lebih spesifik mengenai sisa makanan pada pasien lansia rawat inap serta faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan di rumah sakit.