

## BAB 7

### PENUTUP

#### 7.1 Kesimpulan

1. Ada hubungan antara kandungan energi makanan yang disajikan di kelas I dan VIP dengan daya terima pasien, namun tidak di kelas II dan III.
2. Tidak ada hubungan antara cita rasa makanan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan.
3. Hasil analisis kandungan energi dan zat gizi pada makanan yang disajikan selama satu siklus, energi dan karbohidratnya dalam kategori kurang.
4. Hasil analisis kandungan protein dan lemak pada menu yang disajikan selama satu siklus di kelas perawatan VIP dan I sudah cukup terpenuhi.
5. Hasil analisis kandungan protein dan lemak pada menu yang disajikan selama satu siklus di kelas perawatan II dan III termasuk kategori kurang.
6. Hasil penilaian cita rasa makanan yang disajikan selama satu siklus menu, sebanyak 73% responden menilai cita rasa makanannya cukup baik.
7. Hasil penilaian daya terima makanan pasien yang disajikan sebanyak 46% responden daya terimanya baik.

## 7.2 Saran

1. Disarankan agar pihak rumah sakit meninjau kembali siklus menu yang telah ada dengan memperhatikan nilai gizi, variasi bahan makanan, cara pengolahan, serta pengulangan menu.
2. Disarankan agar evaluasi daya terima makanan pasien dengan metode *plate waste* maupun uji kesukaan dilakukan secara berkala.
3. Penelitian lebih lanjut tentang evaluasi kualitas makanan dan daya terima pada makanan lunak, saring, dan cair, evaluasi perencanaan menu dan kualitas makanan, dan analisis hubungan kualitas makanan, tingkat konsumsi, dan status gizi pasien.

