

BAB VI

PENUTUP

VI.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien rawat inap di RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor tahun 2015 diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

- a. Sampel sebanyak 60 pasien RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor. Sebagian besar responden meninggalkan sisa makanan dalam kategori banyak (>20%).
- b. Sebagian besar kelompok umur responden adalah 19-64 tahun yaitu 78,3%. Responden dalam penelitian ini paling banyak berjenis kelamin laki-laki yaitu 51,7%. Jenis diet yang paling banyak diberikan kepada responden dalam penelitian ini adalah diet khusus yaitu 66,7%. Lama perawatan yang dialami responden < 7 hari sebanyak 88,3%.
- c. Sebagian besar responden memiliki kebiasaan makan tidak sesuai dengan rumah sakit yaitu 93,3%, sebanyak 50% responden menyatakan penampilan makanan cukup menarik, sebanyak 53,3% responden menyatakan rasa makanan cukup enak, sebanyak 90% responden menyatakan variasi menu menarik, sebanyak 75% responden menyatakan alat makan sudah sesuai dengan standar rumah sakit, sebanyak 86,7% responden yang menerima makanan tepat waktu, sebanyak 98,3% responden menyatakan petugas penyaji makan ramah dalam menyajikan makanan dan sebanyak 95% responden tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit.
- d. Sebanyak 62,5% responden memiliki kebiasaan makan tidak sesuai dengan sisa makanan banyak, sebanyak 70% responden menyatakan penampilan makanan cukup menarik yang menyisakan makanan banyak, sebanyak 78,1% responden menyatakan rasa makanan cukup enak yang menyisakan makanan banyak, sebanyak 68,5% responden menyatakan variasi menu menarik memiliki sisa makanan banyak, sebanyak 66,7%

responden menyatakan alat makan sudah sesuai dengan sisa makanan banyak, sebanyak 67,3% responden menyatakan ketepatan waktu penyajian makanan sudah tepat yang menyisakan makanan banyak, sebanyak 66,1% responden menyatakan keramahan petugas penyaji makanan sudah ramah yang menyisakan makanan banyak dan sebanyak 66,7% responden tidak sering mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makanan banyak.

- e. Ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor Tahun 2015 dengan nilai p value sebesar 0,03 ($p > 0,05$).
- f. Ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor Tahun 2015 dengan nilai p value sebesar 0,03 ($p > 0,05$).
- g. Tidak ada hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan sisa makanan dengan nilai p value = 0,573. Hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan menunjukkan hubungan yang sangat lemah dan berpola negatif dengan nilai $r = -0,074$.
- h. Ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan dengan nilai p value = 0,000. Hubungan rasa makanan dengan sisa makanan menunjukkan hubungan yang cukup kuat dan berpola negatif dengan nilai $r = -0,480$.

VI.2 Saran

a. Bagi Unit Gizi RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa

- 1) Untuk pasien yang nafsu makannya kurang, sajikan makanan dengan penampilan dan rasa makanan yang menarik dan enak serta sajikan menu yang bervariasi, bukan hanya jenis penyajiannya tetapi juga bahan makanan yang akan dibuat menu.
- 2) Berikan pengertian dan penyuluhan kepada setiap keluarga pasien agar tidak membawa makanan dari luar rumah sakit dan berikan teguran bagi keluarga pasien yang ikut memakan makanan pasien. Selain itu, petugas penyaji makanan perlu diberikan sosialisasi tentang jadwal pemberian makanan untuk pasien. Sajikan makanan dengan jadwal yang tepat waktu terutama makan sore, sajikan makan sore pada pukul 17.00 WIB. Serta keramahan petugas penyaji makanan yang sudah baik dapat digunakan untuk menyemangati pasien agar makan lebih banyak sehingga sisa makanan menurun.
- 3) Bagi RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa Parung Bogor, perlu membuat peraturan baru untuk membedakan jadwal makan dengan jadwal besuk pasien. Sehingga saat jam makan, pasien bisa konsentrasi untuk makan dan tidak terhalangi oleh kunjungan keluarga.

b. Bagi Pasien RS Rumah Sehat Terpadu Dompot Dhuafa

- 1) Diharapkan bagi pasien yang tidak nafsu makan untuk tetap menghabiskan makanannya dengan cara sedikit-sedikit.
- 2) Diharapkan pasien tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit agar tidak mengganggu proses kegiatan pencatatan sisa makanan.

c. Bagi Peneliti Lain

- 1) Diharapkan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai sisa makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit dengan menambahkan variabel lain yang mempengaruhi sisa makanan pasien rawat inap seperti keadaan psikis dan gangguan pencernaan. Hal ini perlu dilakukan untuk melakukan penilaian status gizi dan evaluasi terhadap

status kesehatan pasien, agar dapat mengetahui apakah makanan yang disajikan memberikan efek terhadap pasien. Sehingga dapat diperkirakan apakah pasien memang menghabiskan makanannya atau tidak.

- 2) Perlu dilakukannya observasi atau pengontrolan terhadap makanan selama makanan disajikan kepada pasien. Hal ini perlu dilakukan agar makanan yang disajikan oleh rumah sakit untuk pasien tidak dimakan oleh penunggu atau keluarga pasien.

