

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Gambaran rata-rata persentase sisa makanan di RSUD Kabupaten Jombang
 - a. Berdasarkan kelompok makanan yang paling banyak sisa makanan adalah pada sayur sebesar 30,1%.
 - b. Berdasarkan waktu makan, yang paling banyak sisa makanan adalah waktu makan siang sebesar 41,8%.
 - c. Berdasarkan ruang perawatan sisa makanan yang paling banyak adalah ruang sadewa yaitu 28,1%.
 - d. Berdasarkan sisa makanan yang paling banyak terbuang menurut kelas perawatan terdapat pada kelas III yaitu 26,2%.
2. Gambaran rata-rata sisa makanan secara keseluruhan di RSUD Kabupaten Jombang tidak sesuai dengan Standar Pelayanan Makanan $\leq 20\%$.
3. Gambaran rata-rata biaya yang terbuang di RSUD Kabupaten Jombang
 - a. Berdasarkan kelompok makanan, biaya yang paling besar terbuang adalah pada lauk hewani (Rp538.002,00)/siklus.
 - b. Berdasarkan waktu makan biaya yang paling besar terbuang adalah waktu makan siang (Rp2.448.962,00)/siklus.
 - c. Berdasarkan ruang perawatan biaya yang paling besar terbuang adalah ruang sadewa kelas III (Rp53.918,00)/siklus.

B. Saran

1. Diharapkan meningkatkan kematangan dan tekstur sayuran, memperhatikan variasi bahan makanan agar tidak terulang disetiap waktu makan.
2. Dalam menyajikan sayuran lebih memperhatikan alas untuk sayuran yang diolah dengan tumisan, bisa menggunakan alas plastik yang biasanya juga dipakai di sayuran berkuah.
3. Diharapkan penelitian selanjutnya menambah data penelitian sisa makanan dan biaya yang terbuang berupa selingan atau snack lainnya.