

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pengamatan dan hasil pengolahan data maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. RSUD Kanjuruhan menggunakan sistem swakelola dalam penyelenggaraan makanan. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit dengan sistem swakelola, instalasi gizi/unit gizi bertanggungjawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan. Dalam sistem swakelola ini, seluruh sumber daya yang diperlukan (tenaga, dana, metode, sarana, dan prasarana) disediakan oleh pihak rumah sakit.
2. Penelitian mengenai sisa makanan pada menu hari ke-1 yang memiliki sisa paling banyak terdapat pada makanan pokok sebesar 32%, pada menu hari ke-2 sisa makanan paling banyak terdapat pada lauk nabati sebesar 24,5%, dan pada menu hari ketiga sisa makanan paling banyak terdapat pada sayur sebesar 42,3%. Persentase total sisa makanan kelas III pada 03 dan 05 Oktober 2024 dapat dikatakan belum memenuhi SPM yaitu sebesar 22,9%, dan 29%. Sedangkan pada tanggal 04 Oktober 2024 sudah memenuhi standar pelayanan minimal yang sudah ditentukan oleh Departemen Kesehatan yaitu  $\leq 20\%$ .

Rata- rata persentase kecukupan nilai gizi berdasarkan sisa makanan untuk hari ke- 1 paling rendah berada pada protein yaitu sebesar 73,5%, pada hari ke- 2 paling rendah berada pada lemak yaitu sebesar 76,7% dan pada hari ke- 3 terendah berada pada protein yaitu sebesar 75,5%.

## **B. Saran**

1. Disarankan agar pihak rumah sakit melakukan evaluasi terhadap menu yang disajikan, dengan mempertimbangkan preferensi dan selera pasien untuk mengurangi sisa makanan.
2. Perlunya peningkatan edukasi gizi kepada pasien dan keluarga agar pasien dapat memahami pentingnya menghabiskan makanan yang diberikan untuk mendukung pemulihan kesehatan.