

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Setelah dilakukan pengamatan dan penimbangan berat sisa pemorsian sayur selama hari ke-1 hingga hari ke-10, diperoleh ada 3 hari dengan sisa pemorsian sayur terbanyak (minimal 20%) yaitu pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10.
2. Dari 9 porsi sayur yang disajikan, rata-rata besar porsi sayur yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit dengan semua persentase di bawah 90%.
3. Ketidaksesuaian besar porsi saji dengan standar porsi yang telah ditetapkan Rumah Sakit disebabkan oleh 3 faktor yaitu menu, kuantitas sayur yang dipakai dalam 1 porsi, dan alat pemorsian.

B. Saran

1. Perlu dilakukan evaluasi menu sayur terutama pada hari dengan sisa tertinggi untuk mengetahui penyebab spesifiknya, dilakukan survei preferensi pasien terhadap jenis sayuran untuk penyusunan siklus menu yang lebih sesuai, dan pertimbangkan untuk meningkatkan variasi teknik pengolahan sayur agar lebih menarik.
2. Perlu diadakan pelatihan ulang bagi petugas dapur tentang standar porsi yang ditetapkan rumah sakit.

3. Menggunakan alat pemorsian yang telah terstandarisasi saat proses pemorsian, membuat SOP yang jelas tentang proses pemorsian sayur, dan melakukan monitoring berkala terhadap proses pemorsian.