

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil kajian yang dilakukan mengenai hubungan ketepatan waktu distribusi dan daya terima dengan sisa makanan pasien non diet menu makan siang siklus menu ke 5 di Ruang Rawat Inap Haluan Rumah Sakit Pelabuhan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Ketepatan waktu distribusi makanan pasien non diet di Ruang Rawat Inap Haluan Rumah Sakit Pelabuhan sebagian besar dengan kategori tepat yaitu 23 orang (82,1%).
2. Daya terima makanan pasien non diet di Ruang Rawat Inap Haluan Rumah Sakit Pelabuhan sebagian besar dengan kategori tinggi yaitu 15 orang (53,6%).
3. Sisa makanan pasien non diet di Ruang Rawat Inap Haluan Rumah Sakit Pelabuhan sebagian besar dengan kategori sedikit yaitu 19 orang (67,9%).
4. Ada hubungan antara ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan pasien di Ruang Rawat Inap Haluan Rumah Sakit Pelabuhan ($\rho=0,011$).
5. Ada hubungan antara daya terima dengan sisa makanan pasien di Ruang Rawat Inap Haluan Rumah Sakit Pelabuhan ($\rho=0,022$).

B. Saran

Berdasarkan simpulan dan hasil analisis yang telah dilakukan, berikut adalah beberapa rekomendasi yang diajukan dalam penelitian ini:

1. Bagi Penelitian

Hasil dari penelitian ini dapat menjadi landasan bagi penelitian masa depan yang menerapkan metode penelitian yang berbeda dengan menyelidiki korelasi sisa makanan dengan parameter biokimia (transferin/prealbumin)., sehingga dapat menghasilkan pemahaman yang lebih mendalam tentang hubungan ketepatan waktu distribusi dan daya terima dengan sisa makanan pasien non diet menu makan siang siklus menu ke 5.

2. Bagi Rumah Sakit Pelabuhan

Hasil penelitian ini berkontribusi yang berharga bagi pengetahuan dalam bidang gizi, terutama dalam meningkatkan pemahaman tentang hubungan ketepatan waktu distribusi dan daya terima dengan sisa makanan pasien non diet menu makan siang siklus menu ke 5. Hendaknya pihak rumah sakit dapat memperkuat pelatihan *plating* dan penyajian untuk meningkatkan skor daya terima makanan pasien.

3. Bagi Petugas Gizi

Hasil penelitian ini memberikan informasi tambahan kepada bidan mengenai hubungan ketepatan waktu distribusi dan daya terima dengan sisa makanan pasien non diet menu makan siang siklus menu ke 5. Hendaknya petugas gizi dapat melatih kemampuan komunikasi untuk menjelaskan manfaat bahan makanan dengan atribut rendah (tekstur/aroma).

4. Bagi Universitas Ngudi Waluyo

Hasil penelitian ini dapat menjadi data tambahan dan bahan referensi dalam pengembangan ilmu gizi dengan mengintegrasikan hasil penelitian dengan mengintegrasikan modul “*Meal Timing Impact on Nutritional Status*” dalam pendidikan dietisien.

5. Bagi Responden

Penelitian ini diharapkan dapat menyediakan data dan informasi bagi tentang hubungan ketepatan waktu distribusi dan daya terima dengan sisa makanan pasien non diet menu makan siang siklus menu ke 5. Hendaknya pasien dapat memberikan *feedback* untuk keluhan preferensi makanan.