

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan asupan zat gizi makro dengan status gizi pada pasien kanker payudara yang menjalani kemoterapi di Poli Onkologi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang dengan jumlah responden sebanyak 40 pasien maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Sebagian besar responden memiliki status gizi kategori normal sebanyak 24 orang (60%), diikuti kategori overweight sebanyak 13 orang (32,5%) dan kategori gizi kurang sebanyak 3 orang (7,5%).
2. Sebagian besar responden mengalami defisit asupan energi sebanyak 35 orang (87,5%).
3. Sebagian besar responden mengalami defisit asupan protein sebanyak 34 orang (85%).
4. Sebagian besar responden mengalami defisit asupan lemak sebanyak 31 orang (77,5%).
5. Sebagian besar responden mengalami defisit asupan karbohidrat sebanyak 35 orang (87,5%).
6. Terdapat hubungan asupan energi dengan status gizi (IMT) pada pasien kanker payudara yang menjalani kemoterapi dengan nilai $p = 0,012$ ($p < 0,05$).
7. Terdapat hubungan asupan protein dengan status gizi (IMT) pada pasien kanker payudara yang menjalani kemoterapi dengan nilai $p = 0,013$ ($p < 0,05$).
8. Tidak terdapat hubungan antara asupan lemak dengan status gizi (IMT) pada pasien kanker payudara yang menjalani kemoterapi dengan nilai $p = 0,194$ ($p > 0,05$).
9. Terdapat hubungan antara asupan karbohidrat dengan status gizi (IMT) pada pasien kanker payudara yang menjalani kemoterapi dengan nilai $p = 0,019$ ($p < 0,05$).

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Berdasarkan hasil penelitian ini, terdapat keterbatasan dalam pengukuran asupan lemak, yaitu belum dilakukannya pencatatan secara rinci terhadap seluruh sumber lemak, terutama penggunaan minyak dalam proses pengolahan makanan pada aplikasi NutriSurvey. Hal ini berpotensi menyebabkan underestimasi terhadap total asupan lemak responden.

Oleh karena itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan pencatatan asupan lemak secara lebih detail dengan mempertimbangkan seluruh sumber lemak, termasuk minyak goreng, santan, mentega, serta lemak tersembunyi dalam makanan. Selain itu, penggunaan food recall perlu dilakukan dengan lebih teliti dan disertai pendalaman wawancara agar hasil analisis asupan lemak lebih akurat dan representatif.