

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelusuran yang dilakukan di RSUD Prof.DR.W.Z Johannes Kupang pada bulan Mei 2024, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Karakteristik pasien dalam penelitian ini yaitu dalam kategori jenis kelamin dengan mayoritas pasien berjenis kelamin perempuan dengan persentase 72,5%. Dalam kategori umur, sebagian besar dalam tingkat umur 50-69 Tahun dengan persentase 56,9%. Sedangkan dalam kategori pendidikan sebagian besar yaitu SMA dengan persentase 45,1% dan dalam kategori pekerjaan yaitu IRT sebanyak 28 orang dengan persentase 54,9% dan Diagnosa penyakit pasien rata-rata menderita Cancer dan Tumor yang paling banyak menyisahkan makanan.
2. Hasil analisis univariat diketahui dari 51 responden, sisa makanan pasien di RSUD Prof.DR.W.Z Johannes Kupang berdasarkan jenisnya. Sisa makanan menurut jenis makanan dengan kategori paling banyak yaitu sisa makanan yang berasal dari lauk Hewani dan lauk Nabati. Hal ini terlihat dari persentase sisa lauk Hewani dan lauk Nabati lebih tinggi yaitu 33,3 % dan 31,4 %. Dibandingkan dengan jenis lainnya,yaitu sisa Sayuran dengan persentase 27,5 %, Makanan Pokok yaitu 15,7 %, dan sisa buah dengan persentase 17,6 %.
3. Faktor penyebab sisa makanan pasien di RSUD Prof.DR.W.Z Johannes Kupang berdasarkan wawancara secara langsung berdasarkan faktor kondisi fisik yaitu mual dan muntah sebesar 3,9%, tidak ada nafsu makan 27,9%, porsi makanan terlalu besar 3,9%, makanan dari luar rumah sakit 11,8% dan faktor lain seperti kesulitan mengunyah,tekstur makanan terlalu keras, encer dan tidak suka terhadap jenis makanan tertentu 19,6%. Berdasarkan Diagnosa penyakit, rata-rata pasien menderita Cancer dan Tumor yang menyisahkan makanan paling

banyak karena berbagai alasan seperti rasa mual dan muntah,perut terasa nyeri sehingga membuat napsu makan menurun.

B. Saran

a. Bagi Rumah Sakit

1. Menanyakan jenis atau preferensi pasien mengenai makanan, terutama lauk hewani, nabati dan sayuran yang disukai dan tidak disukai oleh pasien.
2. Lebih memperhatikan tekstur makanan terutama pada lauk hewani agar tidak terlalu keras bagi pasien yang sudah lanjut usia.
3. Modifikasi menu baru Protein Hewani dan Nabati agar terlihat lebih menarik

b. Bagi Pasien

1. Memotivasi pasien agar mau mengkonsumsi makanan yang diberikan rumah sakit untuk mengurangi konsumsi atau sisa makanan dari luar rumah sakit dan mengurangi sisa makanan.
2. Melakukan edukasi gizi tentang pentingnya menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit dalam mendukung penyembuhan penyakit.