

## **BAB V PENUTUP**

### **A. KESIMPULAN**

#### **1. Siklus Menu**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang. Nilai presentase sesuai dan tidak sesuai siklus menu protein selama 10 hari. Hal ini terlihat dari presentase sesuai sebanyak 70% dan tidak sesuai sebanyak 30%.

#### **2. Pemorsian**

Berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian di ruangan anak, RSUD Prof. dr. W. Z. Johannes Kupang, pemorsian makanan pada pasien terdapat 10 siklus menu. Pengolahan terdiri dari beberapa tahap yaitu tahap persiapan bahan makanan, pengolahan, dan pemorsian hidangan.

Jadi persentase rata-rata berat protein yang sesuai sebanyak 40% dan tidak sesuai sebanyak 60%. Hal ini dikarenakan, berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti protein nabati dan hewani tidak ditimbang Kembali saat akan diolah. Petugas pemorsian juga mengatakan bahwa daging yang telah dipotong-potong tidak bisa ditambah atau dikurangi lagi saat pemorsian

## **B. SARAN**

1. Bagi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang Untuk mencegah terjadinya pengulangan menu, Johannes Kupang, dan food organiser pada khususnya, dapat memperhatikan desain menu yang sesuai dengan waktu pengolahan dan tenaga.
2. Diharapkan bagi Petugas di instalasi gizi untuk pembagian porsi makanan diharapkan memperhatikan dengan baik porsi yang disajikan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hal ini akan memastikan tidak ada potongan makanan yang kurang atau lebih dari porsi standar bahan makanan. Jika potongannya kurang dari standar maka proses penyembuhan pasien akan memakan waktu lama, dan jika lebih dari porsi standar maka pasien akan membuang makanan dan mendapatkan nutrisi yang terlalu banyak.
3. Diharapkan Bagi Pasien anak dan keluarganya diharapkan mengetahui siklus menu rumah sakit, ukuran porsi protein hewani dan nabati, serta manfaat ukuran porsi yang tepat untuk kelangsungan pemulihan pasien.
4. Diharapkan Bagi peneliti atau mahasiswa yang akan melakukan penelitian selanjutnya agar memperhatikan mengenai Standar porsi menu protein hewani dan protein nabati, serta ketepatan waktu pendistribusian makanan dan ketepatan porsi makanan, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi peneliti atau mahasiswa yang melakukan penelitian tambahan.
5. Diharapkan bagi pihak institusi, pihak lembaga pendidikan mampu meningkatkan kapasitas dan mutu pendidikan sehingga temuan penelitian ini dapat dijadikan bahan tambahan untuk meningkatkan pengetahuan dan memenuhi kebutuhan referensi mengenai standar porsi protein dan deskripsi menu.