BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan analisis perbandingan sisa makanan menggunakan metode penimbangan dan metode pengarsiran makanan di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengukuran rata-rata sisa makanan menggunakan metode penimbangan nilai tertinggi terdapat pada kelompok makanan pokok yaitu sebesar 35,08 ± 31,64 % dan terendah didapatkan pada kelompok makanan lauk nabati yaitu sebesar 22,56 ± 31,17 %.
2. Pengukuran rata-rata sisa makanan menggunakan metode pengarsiran nilai tertinggi terdapat pada kelompok makanan pokok yaitu sebesar 35,38% ± 31,37 % dan terendah didapatkan pada kelompok makanan lauk nabati yaitu sebesar 22,56 ± 31,17 %.
3. Hasil analisis sensitivitas dan spesifisitas menunjukkan bahwa kedua metode memiliki tingkat akurasi yang tinggi dalam mengidentifikasi sisa makanan berkisar 85%-100%.
4. Tidak terdapat perbandingan pada pengukuran sisa makanan menggunakan metode penimbangan dan pengarsiran yang menunjukkan seluruh *p-value* berada di atas batas signifikansi (α = 0,05).

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutanya, hasil penelitian ini dapat menjadi sarana pembelajaran untuk menambah wawasan dan pengetahuan, khususnya dalam penggunaan metode penimbangan dan pengarsiran dalam mengevaluasi sisa makanan pasien di rumah sakit. Peneliti juga dapat membandingkan efektivitas metode ini dengan metode lainnya, seperti penggunaan foto digital, dalam hal kepraktisan, ketepatan, dan efisiensi waktu. Selain itu, peneliti dapat mengaplikasikan teori dan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Bagi instalasi gizi, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait evaluasi pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, khususnya melalui metode penimbangan dan pengarsiran. Metode penimbangan memiliki kelebihan yaitu hasil yang lebih objektif dan akurat karena berdasarkan data berat aktual sisa makanan, namun memerlukan waktu, tenaga, dan alat yang lebih banyak. Sementara itu, metode pengarsiran lebih praktis dan cepat digunakan, tetapi bersifat subjektif dan hasilnya bergantung pada persepsi pengamat. Dengan memahami kelebihan dan kekurangan masing-masing metode, rumah sakit dapat memilih metode yang paling sesuai dengan kondisi dan sumber daya yang dimiliki. Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai referensi untuk perbaikan pelayanan serta dasar untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan gizi.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu