BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

- 1. Gambaran daya terima bubur saring berbasis kacang merah untuk aroma sebanyak 13,3% responden sangat suka, 76,7% responden suka dan 10% responden kurang menyukai. Warma sebanyak 6,77% responden sangat suka, 86,7% responden suka dan 6,7% responden kurang menyukai. Tekstur sebanyak 6,7% responden sangat suka, 83,33% responden suka dan 10% responden kurang menyukai. Rasa sebanyak 16,7% responden sangat suka, 73,3% responden suka dan 10% responden kurang menyukai.
- 2. Aroma bubur saring cenderung disukai oleh responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p *value* 0.000 (<0.005).
- 3. Warna bubur saring cenderung disukai oleh responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p *value* 0.000 (<0.005).
- 4. Tekstur bubur saring cenderung disukai oleh responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p *value* 0.000 (<0.005).
- 5. Rasa bubur saring cenderung disukai responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p *value* 0.000 (<0.005).

B. Saran

- 1. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya melakukan analisis kadar zat gizi karbohidrat, protein dan lemak serta kalori pada bubur saring
- 2. Diharapkan responden penelitian selanjutnya membuat kelompok berdasarkan usia terhadap penerimaan bubur saring tersebut

- 3. Penelitian selanjutnya diharapkan bubur saring untuk diet khusus diperhatikan penggunaan santannya dan
- 4. Penelitian selanjutnya menggunakan sampel pembanding agar melihat perbedaan daya terima bubur saring kacang merah dan bubur saring formulasi rumah sakit.