

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Responden didominasi oleh usia 19-25 tahun (27,8%). Responden dengan jenis kelamin perempuan lebih banyak sebesar 33 responden (61,1%) dibandingkan dengan laki-laki sebesar 21 responden (38,9%). Responden terbanyak didapatkan dari siklus ke-1 dan siklus ke-2 (16,7%), serta responden banyak mengalami diagnosis penyakit dispepsia (27,8%).
2. Penilaian terhadap penampilan makanan menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai menarik pada warna dan bentuk makanan serta mayoritas menilai empuk pada seluruh komponen makanan, namun kurang empuk pada *garnish* yang disajikan.
3. Penilaian terhadap kepuasan pelayanan makan menunjukkan bahwa 16 responden (29,6%) merasa tidak puas dan 38 responden (70,4%) merasa puas dengan pelayanan makan di RSUD Ananda Purwokerto.
4. Sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Ananda Purwokerto menunjukkan bahwa sisa makanan pokok memiliki persentase yang sama pada sisa sedikit (50%) dan sisa banyak (50%). Sebagian besar lauk hewani (75,9%), lauk nabati (59,3%), dan buah (87,0%) termasuk dalam kategori sisa makanan sedikit $\leq 20\%$ sedangkan sayur (53,7%), dan *garnish* (79,6%) termasuk dalam kategori sisa makanan banyak $>20\%$.
5. Terdapat hubungan antara warna makanan dengan sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, dan *garnish*.
6. Terdapat hubungan antara bentuk makanan dengan sisa lauk nabati, sayur, buah, dan *garnish* serta tidak terdapat hubungan antara bentuk makanan dengan sisa makanan pokok, dan lauk hewani.
7. Terdapat hubungan antara tekstur makanan dengan sisa lauk nabati, sayur, buah, dan *garnish* serta tidak terdapat hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan pokok, dan lauk hewani.
8. Tidak terdapat hubungan antara kepuasan pelayanan dengan sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, dan *garnish* di RSUD Ananda Purwokerto.

B. Saran

1. Bagi Rumah Sakit

Rumah sakit khususnya instalasi gizi diharapkan dapat selalu melakukan evaluasi dan meningkatkan mutu pelayanan makan sebagai berikut:

- a. Melakukan evaluasi pada menu sayur siklus ke-1 yang memiliki sisa makanan termasuk dalam kategori sisa paling banyak
- b. Melakukan evaluasi pada *garnish* wortel yang memiliki tekstur kurang empuk dan warna pucat dengan melakukan teknik merebus dalam waktu singkat (*blanching*) untuk menghasilkan tampilan *garnish* yang lebih menarik bagi pasien.
- c. Mempertahankan dan meningkatkan kepuasan pelayanan di rumah sakit agar pasien selalu merasa puas pada pelayanan yang diberikan.

2. Bagi Pasien

Pasien diharapkan dapat menghabiskan makanan yang sudah diberikan rumah sakit untuk membantu proses penyembuhan pasien, tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit yang tidak dianjurkan oleh ahli gizi selama dalam keadaan sakit.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat menjadikan hasil penelitian ini sebagai bahan referensi untuk penelitian sejenis, dan memperhatikan faktor lain yang dapat berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit.