

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Penelitian hubungan tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan dengan sisa makanan biasa pasien kelas 3 di RSUD dr. Murjani Sampit yang dilakukan pada bulan November 2014 menghasilkan beberapa kesimpulan berikut:

1. Sebagian besar responden menilai Baik terhadap kualitas makanan sebanyak 76,7%.
2. Sebagian besar responden menilai Baik terhadap sikap petugas pramusaji sebanyak 90%.
3. Sebagian besar responden menilai Baik terhadap alat makan sebanyak 83,3%.
4. Sebagian besar responden merasa puas terhadap pelayanan makanan sebanyak 93,3% dan yang merasa tidak puas sebanyak 6,7%.
5. Rata-rata sisa makanan biasa pasien kelas 3 RSUD dr. Murjani Sampit yaitu 16,44%. Sebagian besar sisa makanan dalam kategori Sedikit ($\leq 25\%$) yaitu sebesar 86,7%. Sisa makanan yang paling banyak terdapat pada sayuran (42,44%).
6. Tidak ada hubungan antara penilaian kualitas makanan dengan sisa makanan.
7. Tidak ada hubungan antara sikap petugas pramusaji dengan sisa makanan.

8. Tidak ada hubungan antara alat makan yang digunakan dengan sisa makanan
9. Tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan terhadap pelayanan makanan dengan sisa makanan.

7.2 Saran

a. Bagi Instalasi Gizi RSUD Dr. Murjani Sampit

1. Bagi instalasi gizi diharapkan tetap meningkatkan kualitas makanan yang disajikan agar tidak ada lagi makanan yang tersisa.
2. Peningkatan ketrampilan dan pengetahuan petugas melalui pelatihan, studi banding agar petugas dan juru masak dapat menghasilkan menu yang sesuai selera pasien.
3. Perlunya pendekatan dan pengkajian lebih dalam dari pihak rumah sakit agar dapat mengerti keinginan pasien. Melalui penyuluhan gizi, Tanya jawab atau evaluasi kepuasan/daya terima pasien terhadap makanan secara rutin.
4. Perlu adanya perubahan atau modifikasi menu untuk menghindari kebosanan pasien terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit.
5. Perlu mempertahankan dan meningkatkan kualitas program pelayanan gizi menjadi semakin baik agar tujuan pelayanan gizi rumah sakit dalam rangka membantu mempercepat kesembuhan pasien dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dapat tercapai secara optimal.
6. Sikap petugas pramusaji yang sudah baik dapat digunakan untuk menyemangati pasien untuk makan lebih banyak sehingga sisa makanan

menurun. Penyuluhan kepada petugas penyaji penting terutama yang berkaitan dengan psikologis dan cara menghadapi pasien.

b) Bagi peneliti lain, perlu dilakukan penelitian yang lebih mendalam lagi atau memperbaiki keterbatasa-keterbatasan yang ada dalam penelitian seperti :

1. Melakukan penelitian tentang bagaimana sisa makanan pasien dalam bentuk makanan lunak, bubur, saring dan cair dengan diet khusus atau diet biasa. Hal ini terkait dengan penilaian mutu makanan yang diberikan oleh responden yang juga dipengaruhi oleh jenis diet yang dimakan oleh responden.
2. Melakukan pertanyaan mendalam mengenai frekuensi makanan yang dikonsumsi oleh responden dalam sehari, atau menggunakan metode food recall 24 jam untuk mengurangi bias terhadap frekuensi makanan yang dikonsumsi oleh responden. Selain itu, dengan metode food recall juga dapat diketahui berapa jumlah asupan zat gizi makanan yang masuk kedalam tubuh yang berasal dari luar rumah sakit. sehingga dapat menunjang pembahasan hubungan antara makanan dari luar rumah sakit dengan terjadinya sisa makanan.
3. Penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan observasi atau pengontrolan terhadap makanan yang disediakan dari rumah sakit apakah makanan dimakan pasien atau penunggu/ keluarga pasien.