

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penampilan makanan pagi kelas I, II dan III di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat termasuk dalam kategori puas dengan skor 91.8%.
2. Rasa makanan pagi kelas I, II dan III di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat termasuk kategori puas dengan skor 96.3%.
3. Waktu distribusi makan pagi kelas I, II dan III di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat termasuk kategori tidak puas dengan skor 75.4%.
4. Kebersihan peralatan makan pagi kelas I, II dan III di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat termasuk kategori puas dengan skor 96.8%.

#### **B. Saran**

Bagi Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat :

1. Pada penampilan makanan di kelas sudah baik agar bisa dipertahankan sedangkan pada kelas III dari segi tingkat kematangan lauk hewani agar lebih diperhatikan lagi pada saat proses pengolahannya lebih lama agar bahan makanan seperti ayam dan ikan tidak ada lagi makanan yang kurang matang.
2. Pada penampilan makanan I dan II sudah baik agar dapat dipertahankan, pada kelas III dari segi bumbu lauk hewani agar lebih diperhatikan lagi penggunaan rempah-rempah sesuaikan dengan standar bumbu jumlahnya agar tidak terjadi aroma yang menyengat dan kurang sedap.
3. Pada waktu pendistribusian makanan pada kelas I, II dan III agar diperhatikan lagi dan mengawasi dan memberi peringatan kepada petugas pramusaji jika masih datang tidak tepat waktu supaya tidak terjadi lagi makanan sampai kepada pasien tidak tepat waktu.

