

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan maka penelitian ini dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut :

1. Distribusi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin responden terbanyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 50,9% sedangkan distribusi karakteristik respon berdasarkan umur terbanyak berumur 44-55 tahun yaitu sebanyak 45,3%.
2. Kepuasan pasien terhadap ketepatan penyajian waktu makan lunak di ruang rawat inap kelas III RSUD Dr. H. Abdul Moeloek tahun 2023 pada setiap waktu makan sebanyak 75,5% pasien menyatakan puas dan 22,6% pasien menyatakan sangat puas.
3. Kepuasan pasien terhadap sikap petugas dalam menyajikan makanan lunak di ruang rawat inap kelas III RSUD Dr. H. Abdul Moeloek tahun 2023 pada setiap waktu makan sebanyak :
  - a. 83% responden menyatakan puas terhadap petugas yang menerapkan 5S (senyum, sapa, salam, sopan dan santun) dan petugas yang bersikap ramah.
  - b. 84,9% responden menyatakan puas terhadap sikap petugas yang cepat dan tanggap dalam menyajikan makanan serta melayani permintaan pasien.
  - c. 86,8% responden menyatakan puas terhadap penampilan petugas yang terlihat rapi dan bersih.
  - d. 43,4% responden menyatakan cukup puas, 54,7% responden menyatakan puas terhadap kelengkapan APD yang dipakai petugas dalam menyajikan makanan.

4. Kepuasan pasien terhadap peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan lunak di ruang rawat inap kelas III RSUD Dr. H. Abdul Moeloek tahun 2023 pada setiap waktu makan sebanyak:
  - a. 94,3% responden menyatakan puas terhadap kebersihan peralatan makan, peralatan makan yang tidak berkarat atau rusak serta makanan yang disajikan tertutup.
  - b. Untuk kelengkapan alat makan, sebagian besar responden menyatakan cukup puas yaitu sebanyak 84,9% responden.
5. Kepuasan pasien terhadap variasi menu makanan lunak menu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan selingan di ruang rawat inap kelas III RSUD Dr. H. Abdul Moeloek tahun 2023 pada setiap waktu makan sebanyak 77,4% pasien menyatakan puas dan 22,6% pasien menyatakan sangat puas.

## **B. Saran**

Berdasarkan permasalahan yang didapat dari hasil penelitian maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

1. Sebaiknya instalasi gizi membuat modifikasi menu makanan lunak agar tidak terjadi pengulangan menu yang sama khususnya untuk menu makanan lunak lauk nabati seperti tempe bumbu kare yang terdapat 3x pengulangan.
2. Pada saat pendistribusian menu makanan lunak, petugas penyaji disarankan untuk selalu menerapkan indikator 5S yaitu senyum, sapa, salam, sopan dan santun agar pasien senantiasa merasa diperhatikan.
3. Diharapkan Instalasi Gizi RSUD Dr. H. Abdul Moeloek dapat mempertahankan dan meningkatkan lagi kepuasan pasien dalam pelayanan gizi pada pasien rawat inap khususnya tentang penyajian makanan dan variasi menu makanan lunak yang disajikan.
4. Pada proses pendistribusian makanan sebaiknya makanan yang sudah matang disimpan pada *food warmer* dan didistribusikan menggunakan alat troli pemanas makanan agar suhu makanan lunak tetap hangat hingga sampai ke pasien.

5. Sebaiknya petugas penyaji makanan diberikan pelatihan khusus mengenai pentingnya penggunaan APD berhubung pekerjaan tersebut berhubungan langsung dengan makanan pasien.
6. Diharapkan setiap ruangan yang bertanggung jawab atas peralatan makan pasien agar bisa memberikan alat makan seperti sendok dan garpu, agar pasien merasa puas dan bisa memberikan penilaian lebih baik lagi.