

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian mengenai gambaran kepuasan pelayanan makanan, sisa makan biasa dan asupan gizi pasien rawat inap kelas III di RS Imanuel Bandar Lampung 2025, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian kepuasan pelayanan makanan terhadap pramusaji berdasarkan lima dimensi kepuasan (*reability, responsiveness, assurance, empathy dan tangible*) dengan sasaran kelas III RS Imanuel Bandar Lampung dengan hasil 4,26 pada dimensi *reability* (sangat puas), 4,25 pada dimensi *responsiveness* (sangat puas), 3,79 pada dimensi *assurance* (puas), 4,07 pada dimensi *emphaty* (puas) dan 4,53 pada dimensi *tangible* (sangat puas) dengan rata-rata keseluruhan 4,17 puas.
2. Hasil penelitian mengenai sisa makanan, makan pagi, siang dan malam di RS Imanuel Bandar Lampung 2025 mendapatkan rata-rata 14,66% persentase tersebut sudah memenuhi Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS) yaitu termasuk dalam kategori sedikit karena $\leq 20\%$ dengan presentase.
3. Hasil penelitian mengenai asupan energi dikatakan normal dengan nilai persentase tertinggi sebanyak 24 responden (60%), tingkat asupan protein dikatakan normal dengan persentase 27 responden (67,5%), tingkat asupan lemak dikatakan normal dengan persentase normal 24 responden (60%) dan tingkat asupan karbohidrat dikatakan defisit dengan persentase 35 responden (87,5%).

B. Saran

Adapun saran yang diajukan peneliti yaitu sebagai berikut :

1. Untuk tingkat kepuasan pelayanan makanan pada pramusaji dapat ditingkatkan pada aspek *assurance* (keyakinan) sebaiknya pramusaji meningkatkan pengetahuan dengan pelatihan wawasan mengenai beberapa makanan diet yang disajikan dan kualitas makanan yang disajikan sehingga

dapat lebih meyakinkan pasien bahwa makanan yang disajikan sudah sesuai kebutuhan pasien.

2. Untuk meminimalisir banyaknya sisa makanan pada sayur maka sebaiknya pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit Imanuel Bandar Lampung sebaiknya dapat memodifikasi dengan menambahkan rempah-rempah atau memasaknya dengan olahan yang lebih menarik supaya pasien tidak merasakan hambar pada olahan supaya menarik dan tetap memperhatikan rasa, aroma dan tekstur dan nilai gizi.
3. Untuk tingkat asupan gizi pada pasien sebaiknya dilakukan perhitungan kembali untuk tingkat asupan karbohidrat dengan kebutuhan asupan gizi pasien sehingga pada saat makanan disajikan dapat memenuhi kebutuhan asupan gizi pasien ketika masa perawatan dan pendalaman ketika ahli gizi visit ke pasien untuk menghabiskan makanan rumah sakit tanpa mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit dan diberi pengertian bahwa makanan yang disajikan rumah sakit sudah tepat perhitungan untuk memenuhi asupan gizi pada saat masa perawatan .