

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Distribusi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin responden terbanyak berjenis kelamin perempuan sebanyak 54,5%. dan distribusi karakteristik responden berdasarkan umur responden terbanyak berusia antara 30-49 tahun yaitu sebanyak 40,9%.
2. Distribusi Jumlah Responden yang Menyisakan Makanan Per Waktu Makan selama 11 hari Di Ruang Rawat Inap RSUD Batin Mangunang yaitu makan pagi dengan jumlah responden 16 orang dengan persentase 72,72%, makan siang yaitu 14 orang dengan persentase 63,6% dan makan sore jumlah responden 12 orang dengan persentase 54,5%.
3. Distribusi penilaian responden terhadap penampilan makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 cukup menarik yaitu 45,4%.
4. Distribusi penilaian responden terhadap cita rasa melalui rasa makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 kurang enak yaitu sebanyak 54,5%.
5. Distribusi penilaian responden terhadap ketepatan waktu penyajian makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 100% tepat waktu.
6. Distribusi penilaian responden terhadap keramahan petugas penyaji makanan biasa di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Tahun 2021 rata-rata 90,9% ramah.

B. Saran

Penulis memberikan saran-saran berikut untuk menurunkan sisa makanan di RSUD Batin Mangunang agar terpenuhinya standar pelayanan minimal rumah sakit di bidang pelayanan makanan sebagai berikut:

1. Perlu adanya modifikasi menu terutama untuk jenis sayur karena sisa makanan paling tinggi terjadi pada jenis makanan sayuran sehingga pasien tidak cepat bosan dan sisa makanan berkurang serta memberikan pengertian kepada keluarga pasien agar tidak membawa makanan dari luar rumah sakit.
2. Perlu ditetapkannya standar bumbu untuk semua jenis menu yang terdapat di siklus menu 10 hari di RSUD Batin Mangunang agar rasa makanan memiliki standar yang pas sesuai dengan standar pelayanan rumah sakit.
3. Ketepatan waktu penyajian makanan perlu untuk dipertahankan dengan 100% tepat waktu, namun disarankan untuk mengubah makan sore yakni menjadi pukul 18.00 WIB agar pasien tidak menyisakan makannya karena penyajian makanan yang terlalu cepat.
4. Pada saat pendistribusian makanan, petugas penyaji disarankan untuk tetap melakukan ketiga indikator keramahan yaitu senyum, salam, dan sapa agar pasien senantiasa merasa diperhatikan.