

## BAB 1 : KESIMPULAN DAN SARAN

### 1.1 Kesimpulan

Berdasarkan tujuan penelitian mengenai hubungan kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi dengan sisa makanan biasa dan zat gizi yang hilang pada pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata sisa makanan biasa pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020 yaitu (26%). Sedangkan berdasarkan kategori sisa makanan, kategori banyak sebesar lebih banyak (71,4%) dibandingkan dengan kategori sedikit (28,6%).
2. Rata-rata kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020 yaitu (79%). Sedangkan berdasarkan kategori kepuasan, kategori tidak puas lebih banyak sebesar (62,9%) dibandingkan dengan kategori puas (37,1%).
3. Distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap variasi menu pada makanan biasa pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020 sebesar (65,7%) responden mengatakan menu kurang bervariasi sedangkan (34,3%) mengatakan menu bervariasi.
4. Distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap cita rasa pada makanan biasa pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020 sebesar (68,6%) mengatakan cita rasa makanan kurang enak sedangkan (31,4%) mengatakan cita rasa enak.
5. Distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap kebersihan alat makan pada makanan biasa pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang

tahun 2020 sebesar (57,1%) mengatakan alat makan tidak bersih, sedangkan (42,9%) mengatakan alat makan bersih.

6. Distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap ketepatan waktu makan pada makanan biasa pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020 sebesar (37,1%) mengatakan ketepatan waktu makan tidak tepat, sedangkan (62,9%) mengatakan ketepatan waktu makan tepat.
7. Distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap sikap pramusaji pada makanan biasa pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020 sebesar (42,9%) mengatakan sikap pramusaji tidak baik sedangkan (57,1%) mengatakan sikap pramusaji baik.
8. Distribusi frekuensi kepuasan pasien terhadap sikap ahli gizi pada makanan biasa pasien rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020 sebesar (71,4%) mengatakan sikap ahli gizi tidak baik, sedangkan (28,6%) mengatakan sikap ahli gizi baik.
9. Rata-rata persentase zat gizi yang hilang dari sisa makanan dibandingkan dengan standar zat gizi yang hilang dari sisa makanan biasa sebesar 32% energi, 42% protein, 31% lemak, dan 33% karbohidrat.
10. Tidak terdapat hubungan yang bermakna antara kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi, variasi menu, kebersihan alat makan, sikap pramusaji dan ketepatan waktu makan dengan sisa makanan biasa di rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020.
11. Terdapat hubungan yang bermakna antara kepuasan pasien terhadap cita rasa dan sikap ahli gizi dengan sisa makanan biasa di ruang rawat inap ambun pagi di RSUP Dr.M.Djamil Padang tahun 2020.

## 1.2 Saran

Penulis memberikan saran-saran berikut untuk menurunkan sisa makanan biasa di Ruang Rawat Inap Kelas 1 Ambun Pagi RSUP Dr. M.Djamil Padang agar terpenuhinya standar pelayanan minimal rumah sakit di bidang pelayanan makanan sebagai berikut:

1. Bagi RSUP Dr. M. Djamil Padang
  - a. Ahli gizi harus menjelaskan secara rinci kepada pasien dan keluarga pasien tentang makanan apa yang akan diberikan instalasi gizi kepada pasien sehingga pasien dan keluarga pasien paham bahwa makanan yang diberikan oleh instalasi gizi sesuai dengan kebutuhan pasien.
  - b. Perlu adanya evaluasi dan memperbaiki tingkat kematangan daging dan sayur sehingga tekstur tidak keras.
  - c. Perlu adanya evaluasi kebersihan alat makan yang diberikan kepada pasien terutama pada persediaan tisu dan sendok yang diberikan menggunakan tempat/wadah sehingga tidak berkontak langsung dengan tangan petugas makanan.
  - d. Perlunya petugas pramusaji untuk menjalankan SPO yang telah ditetapkan. Seperti mengidentifikasi pasien dengan etiket makanan karena sangat penting untuk menghindari terjadinya kesalahan pemberian makanan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melihat faktor faktor lain yang dapat berpengaruh terhadap sisa makanan dan kepuasan pasien sehingga dapat diketahui sebab-sebab tingginya sisa makanan biasa serta menambahkan zat gizi mikro pada penilaian zat gizi mikro pada penilaian zat gizi.