

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, disimpulkan bahwa :

1. Rentang usia responden adalah 18-45 tahun
2. Sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki
3. Tingkat pendidikan responden sebagian besar adalah SMP kebawah.
4. Jenis penyakit responden yang paling banyak adalah gangguan saluran pernapasan.
5. Jenis makanan sayur yang paling banyak meninggalkan sisa (50%) sebanyak 48,6% responden pada waktu sore hari sedangkan lauk hewani sebanyak 81,4% responden mengkonsumsi habis (0%) pada waktu siang hari.
6. Responden menyatakan cita rasa makanan pada kategori enak sebanyak lebih dari 50% baik dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur.
7. Sebanyak 47,1% responden menyatakan penampilan makanan menarik.
8. Pada penilaian jadwal dan ketepatan waktu makan 100% jadwal pemberian makan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.
9. Penilaian Responden terhadap sikap keramahan petugas pramusaji adalah 100% berpendapat ramah.
10. Sebanyak 81,4 % Responden tidak mengkonsumsi makanan dari luar Rumah sakit.
11. Ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien kelas II dan III (Ruang Maria) Rumah Sakit Pelita Anugerah Mranggen.
12. Ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan lauk nabati pasien kelas II dan III (Ruang Maria) Rumah Sakit Pelita Anugerah Mranggen.
13. Tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan (Nasi, lauk hewani, sayur) pasien kelas II dan III (Ruang Maria) Rumah Sakit Pelita Anugerah Mranggen.
14. Tidak ada antara jadwal dan ketepatan waktu makan dengan sisa makanan pasien kelas II dan III (Ruang Maria) Rumah Sakit Pelita Anugerah Mranggen.

15. Tidak ada hubungan antara Sikap petugas pramusaji dengan sisa makanan pasien kelas II dan III (Ruang Maria) Rumah Sakit Pelita Anugerah Mranggen.
16. Tidak ada hubungan makanan luar Rumah sakit dengan sisa makanan pasien kelas II dan III (Ruang Maria) Rumah Sakit Pelita Anugerah Mranggen

5.2 Saran

1. Memodifikasi menu sayur
2. Memberikan motivasi pada pasien mengenai pentingnya makan sayur
3. Memperketat lagi peraturan dilarang mengkonsumsi makanan luar rumah sakit.
4. Meningkatkan dan mempertahankan sikap petugas pramusaji dalam memberikan pelayanan gizi dalam hal keramahan dan ketepatan distribusi makanan
5. Bagi peneliti berikutnya yang tertarik dengan penelitian sejenis dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor lain yang mempengaruhi sisa makanan contohnya variasi menu.

