

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, disimpulkan bahwa :

1. Semua responden (100%) menyatakan tepat waktu pada pendistribusian makanan di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang
2. Sebagian besar dari total responden 77,4% menyatakan bervariasi pada makanan yang disajikan.
3. Sebagian besar dari total responden 48,4% menyatakan enak pada citarasa makanan yang disajikan.
4. Semua responden (100%) menyatakan bersih pada alat makan yang digunakan untuk makanan di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang
5. Semua responden (100%) menyatakan ramah pada sikap penyaji makanan di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang
6. Sebagian besar dari total responden 83,9% menyatakan menarik pada penampilan makanan yang disajikan.
7. Rata-rata sisa makanan pada saat makan pagi, makanan pokok 6,5%, lauk hewani 3,2%, lauk nabati 16,5%, sayur 9,7%. Pada saat makan siang, sisa makanan pokok 6,5%, lauk hewani 3,2%, lauk nabati 12,9%, sayur 19,4%. Pada saat makan sore, sisa makanan pokok 3,2%, lauk hewani 9,7%, lauk nabati 12,9%, sayur 9,7%.
8. Hubungan ketepatan waktu distribusi makanan dengan sisa makanan tidak dapat diuji statistik, karena data ketepatan distribusi makanan adalah konstan, sehingga tidak diketahui hubungan atau korelasi antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan sisa makanan.
9. Tidak ada hubungan variasi menu dengan sisa makanan pagi (makanan pokok, lauk nabati, sayur), sisa makanan siang (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur), sisa makanan sore (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur) dengan nilai $p > 0,05$, akan tetapi ada hubungan

variasi menu lauk hewani dengan sisa makanan pada waktu makan pagi ($p=0,037$)

10. Tidak ada hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan pagi (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur), sisa makanan siang (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur), sisa makanan sore (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur)
11. Hubungan kebersihan alat makan dengan sisa makanan tidak dapat diuji statistik, karena data kebersihan alat makan adalah konstan, sehingga tidak diketahui hubungan atau korelasi antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan sisa makanan.
12. Hubungan sikap penyaji makanan dengan sisa makanan tidak dapat diuji statistik, karena data sikap penyaji makanan adalah konstan, sehingga tidak diketahui hubungan atau korelasi antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan sisa makanan.
13. Tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pagi (makanan pokok, lauk nabati, sayur), sisa makanan siang (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur), sisa makanan sore (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur) dengan nilai $p>0,05$, akan tetapi ada hubungan penampilan makanan lauk hewani dengan sisa makanan pada waktu makan pagi ($p=0,038$)

5.2 Saran

1. Bagi Instalasi Gizi

Hasil penelitian diharapkan ditindaklanjuti oleh Instalasi Gizi RSI Arafah Rembang untuk melakukan evaluasi terhadap teknik pengolahan dan variasi bahan makanan pada jenis hidangan lauk nabati dan sayur serta citarasa makanan. Perlu diadakannya pelatihan bagi juru masak tentang pengolahan makanan.

2. Bagi Rumah Sakit

Diharapkan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan pada unit terkait. Penilaian kepuasan pasien dan sisa makanan sebaiknya dimasukkan kedalam agenda rutin kegiatan

evaluasi pelayanan rumah sakit dan dilakukan 12 kali dalam setahun oleh bagian instalasi gizi.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan dan masukan untuk penelitian selanjutnya dengan menggunakan variabel yang berbeda dan menambah jumlah responden, membedakan bangsal atau ruang rawat pasien dan kelas perawatan.

