

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Tinjauan Alat dan Cara Penyajian Makanan di Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta dapat disimpulkan:

1. Karakteristik alat penyajian makanan di Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta sebagai berikut:
 - a. Alat penyajian makanan yang digunakan meliputi piring, mangkuk bubur, mangkuk sayur/lauk berkuah, lepek lauk, sendok, gelas, tutup gelas, nampan, dan troli.
 - b. Jenis bahan penyusun alat penyajian yaitu piring, mangkuk bubur, mangkuk sayur/lauk berkuah, lepek lauk terbuat dari melamin, tutup gelas dan nampan terbuat dari plastik, gelas terbuat dari kaca, serta sendok dan troli terbuat dari *stainless steel*.
 - c. Kondisi alat penyajian makanan adalah tepat yaitu alat dalam keadaan bersih/higienis, utuh, tidak cacat/rusak.
 - d. Ketepatan pencucian alat makan pasien adalah tidak tepat karena hanya delapan dari sembilan prosedur pencucian alat makan pasien yang diterapkan oleh pramusaji.

2. Cara penyajian makanan di Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta sebagai berikut:
 - a. Ketepatan penyajian makanan pada waktu makan siang dan makan malam tepat 100% sesuai dengan jadwal penyajian, sedangkan pada makan pagi ketepatan waktu sebesar 33,3% atau tidak sesuai dengan jadwal penyajian.
 - b. Ketepatan penyajian makanan pasien berdasarkan SOP Penyajian Makanan adalah tepat (100%) atau pramusaji sudah menerapkan seluruh prosedur penyajian makanan yang ada.
 - c. Penerapan prinsip penyajian makanan adalah tepat (100%) atau pramusaji sudah menerapkan seluruh prinsip penyajian makanan.
 - d. Tenaga pramusaji di RSUD Queen Latifa Yogyakarta berjumlah 3 orang dengan jenis kelamin perempuan. Pramusaji berusia >40 tahun sebanyak 1 orang dengan pendidikan terakhir SD, dan lama bekerja dalam rentang 5-10 tahun, sedangkan 2 orang pramusaji lainnya berusia 20-40 tahun dengan pendidikan terakhir SLTA dan lama bekerja <5 tahun. Pramusaji sudah patuh dalam menggunakan APD sesuai dengan SOP.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang dapat disampaikan adalah:

1. Saran bagi tenaga penjamah makanan

Pramusaji agar dapat menggunakan sarung tangan untuk mengurangi terjadinya kontaminasi makanan pada saat pemorsian

makanan, serta diharapkan dapat menerapkan seluruh SOP yang telah ditetapkan rumah sakit dengan cara melakukan evaluasi terkait penerapan SOP sesegera mungkin.

2. Saran bagi pihak manajemen instalasi gizi

Meningkatkan kepatuhan karyawan sesuai dengan tugas pokok dan fungsi masing-masing tenaga serta meningkatkan kedisiplinan jam kerja di RSUD Queen Latifa Yogyakarta dengan mengadakan rapat karyawan sesegera mungkin supaya tercipta kedisiplinan dan tidak terjadi keterlambatan yang dapat mengganggu kegiatan satu dan lainnya. Selain itu, pihak manajemen diharapkan dapat melakukan pemeriksaan rutin di dapur Instalasi Gizi salah satunya pada tempat penirisan alat makan pasien yang terletak dekat dengan tempat sampah yang ada di dapur, di mana seharusnya tempat penirisan alat makan terletak jauh dari tempat sampah ataupun hal lain yang dapat menyebabkan kontaminasi pada alat makan.

3. Saran bagi peneliti selanjutnya

Menggunakan hasil penelitian ini sebagai gambaran atau bahan acuan apabila akan digunakan untuk penelitian selanjutnya di Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta dengan membaca/ mengkaji hasil penelitian ini. Disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk dapat mengambil topik terkait cara perawatan alat makan pasien ataupun terkait jumlah angka kuman pada alat makan pasien.