

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kepuasan pasien terhadap rasa lauk hewani yang disajikan yaitu paling banyak sebesar 61,82% puas dengan bumbu lauk hewani yang disajikan.
2. Kepuasan pasien terhadap penampilan lauk hewani yang disajikan yaitu paling banyak sebesar 75,45% puas dengan penyajian lauk hewani yang tertutup.

#### **B. Saran**

1. Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian tentang tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap cita rasa lauk hewani yang disajikan, penelitian dilakukan sesuai dengan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dan sebaiknya saat pengambilan data antar tempat tidur pasien tertutup sekat agar jawaban pasien tidak terpengaruh dengan jawaban pasien lainnya supaya hasil lebih valid.
2. Bagi rumah sakit dapat melakukan survey rutin setiap beberapa bulan sekali tentang tingkat kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit.
3. Bagi tenaga pengolah makanan sebaiknya dapat mengolah lauk hewani hingga matang supaya aroma lauk hewani tidak amis.