

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tingkat kepuasan pasien terhadap penampilan lauk hewani bentuk lunak (warna, bentuk, penyajian) yang disajikan di RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran yaitu rata-rata tingkat kepuasan mencapai 93,7%, dengan aspek warna sebesar 93,9%, aspek bentuk sebesar 91,1%, dan aspek penyajian sebesar 96,1%. Menu dengan tingkat kepuasan penampilan tertinggi adalah Gadon Daging Sapi dan Telur Bumbu Coklat (masing-masing 97,8%), sedangkan menu dengan kepuasan terendah adalah Bola-bola Daging (80%).
2. Tingkat kepuasan pasien terhadap rasa lauk hewani bentuk lunak (rasa, aroma, tekstur, dan suhu) yang disajikan di RSUD dr. Gondo Suwarno Ungaran yaitu rata-rata tingkat kepuasan mencapai 95,4%, dengan rincian aspek rasa sebesar 92,8%, aspek aroma sebesar 96,6%, aspek tekstur sebesar 99,4%, dan aspek suhu sebesar 92,8%. Menu dengan tingkat kepuasan rasa tertinggi adalah Telur Bumbu Coklat (100%), sedangkan menu dengan kepuasan terendah adalah Telur Ceplok Kukus (84,2%).

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian ini dengan melibatkan variabel lain seperti sisa makanan, status gizi pasien, atau kondisi klinis yang lebih spesifik. Selain itu, penelitian lanjutan dapat

membandingkan tingkat kepuasan pasien terhadap lauk hewani bentuk lunak dengan bentuk makanan lainnya (biasa, saring, atau cair) di rumah sakit yang berbeda, sehingga memperkaya ilmu gizi institusi. Peneliti disarankan membawa *double print* kuesioner dan membawa lebih dari satu alat tulis.

2. Bagi rumah sakit dapat melakukan survey rutin secara berkala dan berkelanjutan tentang tingkat kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit sebagai penjaminan mutu rumah sakit.
3. Bagi instalasi gizi disarankan untuk terus mempertahankan dan meningkatkan kualitas menu yang sudah mendapatkan kepuasan tinggi, seperti telur bumbu coklat. Serta melakukan evaluasi dan perbaikan pada menu terutama bola-bola Daging dari segi penampilan dan telur ceplok kukus yang dinilai kepuasan paling rendah dari segi rasa. Fokus perbaikan perlu diutamakan pada menu telur ceplok kukus, yang dinilai memiliki tingkat kepuasan paling rendah dari segi rasa, karena rasa merupakan faktor penentu utama kepuasan pasien. Untuk menyelesaikan masalah rendahnya kepuasan terhadap rasa telur ceplok kukus, instalasi gizi dapat melakukan beberapa langkah perbaikan. Pertama, perlu dilakukan evaluasi dan standarisasi resep dan bumbu. Ketidakpuasan terhadap rasa (hambur atau terlalu asin) menunjukkan belum adanya standar bumbu yang jelas atau penerapannya yang tidak konsisten . Oleh karena itu, perlu dibuat standar bumbu yang baku untuk menu telur ceplok kukus, dengan komposisi yang terukur dan jelas, misalnya dengan menambahkan bawang putih, daun

bawang, atau sedikit garam untuk meningkatkan cita rasa . Penerapan standar bumbu ini penting untuk menghasilkan rasa yang seragam dan sesuai dengan selera pasien . Selain itu, perlu meningkatkan pemahaman dan pelatihan petugas pengolahan. Ketidaksesuaian rasa sering terjadi karena petugas masih menyesuaikan takaran bumbu secara perkiraan sendiri . Oleh karena itu, penting untuk memberikan pelatihan kepada petugas pengolahan mengenai cara memasak yang benar sesuai standar resep dan bumbu yang telah ditetapkan . Dengan demikian, kualitas rasa makanan dapat lebih terkontrol dan konsisten. Perbaikan ini diharapkan mampu meningkatkan kepuasan pasien terhadap menu Telur Ceplok Kukus, sejalan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa standarisasi bumbu dapat menurunkan sisa makanan dan meningkatkan penerimaan pasien