

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang dari aspek penampilan makanan menunjukkan pada menu VI, aspek warna (79,17%), besar porsi (83,33%), dan tekstur (80%) termasuk dalam kategori puas. Pada menu IX, aspek warna (75,71%) dan besar porsi (83,57%) termasuk dalam kategori puas, serta aspek tekstur (80%) termasuk dalam kategori kurang puas. Secara keseluruhan, menu VI menunjukkan tingkat kepuasan yang lebih baik pada aspek penampilan makanan dengan kategori puas (80,83%), sedangkan menu IX termasuk dalam kategori kurang puas (79,76%).
2. Tingkat kepuasan pasien bangsal penyakit dalam rawat inap kelas III terhadap pemberian makan siang bentuk biasa di Rumah Sakit Nyi Ageng Serang dari aspek rasa makanan menunjukkan pada menu VI, aspek aroma (79,17%) dan rasa (80%) termasuk dalam kategori puas, serta aspek suhu (82,50%) dan tingkat kematangan (86,67%) termasuk dalam kategori kurang puas. Pada menu IX, aspek aroma (80%) dan suhu (78,57%) termasuk dalam kategori puas serta aspek rasa (76,43%) dan tingkat kematangan (84,28%) termasuk dalam kategori kurang

puas. Secara keseluruhan, menu VI menunjukkan tingkat kepuasan yang lebih baik pada aspek rasa makanan dengan kategori puas (82,08%) dan menu IX termasuk dalam kategori kurang puas (79,82%).

B. Saran

Saran bagi Instalasi Gizi RSUD Nyi Ageng Serang yaitu:

1. Melakukan pemantauan rutin terhadap pramumasak untuk meningkatkan kepatuhan dalam menyesuaikan proses pengolahan makanan dengan standar bumbu dan standar resep yang sudah ditetapkan, sehingga menghasilkan rasa yang konsisten dan dapat diterima dengan baik oleh pasien.
2. Melakukan evaluasi dan perbaikan menu yang memperoleh tingkat kepuasan lebih rendah dari pasien yaitu pada menu IX, guna meningkatkan daya terima makanan pasien selama menjalani perawatan.