

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai tingkat kepuasan pasien terhadap hidangan sayur bentuk biasa di RSUD Wonosari, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sebanyak 100% pasien rawat inap kelas III di RSUD Wonosari menyatakan puas terhadap aspek penampilan hidangan sayur bentuk biasa pada menu diet biasa yang disajikan saat makan siang.
2. Sebanyak 92,71% pasien rawat inap kelas III di RSUD Wonosari menyatakan puas terhadap aspek rasa hidangan sayur bentuk biasa pada menu diet biasa yang disajikan saat makan siang.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan yang telah diuraikan mengenai gambaran tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap cita rasa hidangan sayur bentuk biasa pada waktu makan siang di RSUD Wonosari, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Wonosari

Disarankan untuk mempertahankan mutu penampilan hidangan sayur yang telah memperoleh tingkat kepuasan yang baik serta meningkatkan kualitas suhu hidangan sayur saat didistribusikan kepada pasien. Upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga suhu hidangan sayur

agar tetap optimal yaitu dengan meminimalkan *holding time*, yakni rentang waktu sejak hidangan selesai diporsikan hingga diterima dan dikonsumsi oleh pasien. Selain itu, penggunaan *heated food trolley* atau troli distribusi makanan dengan sistem pemanas dapat menjadi salah satu alternatif untuk mempertahankan suhu makanan selama proses distribusi. Dengan demikian, hidangan diharapkan tetap berada pada suhu yang sesuai ketika sampai kepada pasien.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Disarankan untuk melakukan penelitian mengenai faktor-faktor lain yang memengaruhi kepuasan pasien terhadap hidangan sayur, seperti ketepatan waktu distribusi, variasi menu dan cara penyajian sehingga dapat memberikan informasi yang lebih komprehensif sebagai bahan evaluasi penyelenggaraan makanan di rumah sakit.