BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

Dari penelitian yang telah dilakukan yaitu “Tingkat Kepuasan Klien Terhadap Makanan yang Dihidangkan Di UPTD BAPELKESMAS Dinas Kesehatan Provinsi Bali” dapat disimpulkan:

A. SIMPULAN

1. Proses penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan di UPTD BAPELKESMAS Dinas Kesehatan Provinsi Bali dilaksanakan mulai dari proses perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan pengadaan bahan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian bahan makanan, pencatatan, pelaporan dan evaluasi sesuai dengan proses penyelenggaraan makanan.
2. Harapan klien terhadap makanan yang dihidangkan di UPTD BAPELKESMAS Dinas Kesehatan Provinsi Bali adalah 93%.
3. Kinerja makanan yang dihidangkan di UPTD BAPELKESMAS Dinas Kesehatan Provinsi Bali adalah 85%.
4. Tingkat kepuasan klien pada makanan yang dihidangkan di UPTD BAPELKESMAS Dinas Kesehatan Provinsi Bali yaitu 90%.
5. Dari 20 aspek penentu tingkat kepuasan terhadap makanan yang dihidangkan, terdapat 7 aspek yang mempengaruhi kepuasan klien yaitu: alat dalam keadaaan bersih, alat dalam keadaan lengkap, alat dalam keadaan baik (tidak

rusak), alat sesuai dengan jenis hidangan, pramusaji ramah dalam menyajikan makanan, ketepatan waktu penyajian dan, penyajian makanan sudah menarik dan bersih.

B. SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat dikemukakan saran yang dapat bermanfaat yaitu:

Bagi institusi terkait diharapkan lebih meningkatkan aspek-aspek yang dianggap penting namun kinerjanya masih kurang dari harapan serta aspek kinerja yang masih dibawah rata-rata seperti pada aspek aroma makanan pada menu sayuran sebaiknya ditambahkan seperti daun salam atau sereh. Aspek rasa pada menu lauk nabati sebaiknya diolah lebih bervariasi. tekstur makanan pada menu sayur sup sebaiknya tidak dimasak terlalu lama agar tekstur sayuran tidak terlalu lembek. Penampilan penyaji dalam berpakaian menarik dan bersih, penyaji mp emberikan penjelasan kepada klien tentang menu yang dihidangkan, penyaji dalam menyajikan makanan terampil sehingga makanan yang disajikan rapi dan menarik, penyaji dalam menyajikan makanan menggunakan kalimat-kalimat yang sopan saat berbicara dengan klien, penyaji dalam menyajikan makanan selalu tersenyum pada klien, penyaji mendengarkan keluhan klien tentang apa yang disukai dan tidak disukai pada menu yang disajikan, penyaji selalu meyakinkan klien agar klien mau mengkonsumsi makanan dengan baik, diharapkan agar meningkatkan kualitas kinerja penyaji dalam melaksanakan tugas terutama dalam berkomunikasi dengan klien dengan membimbing

dan mengarahkan petugas penyaji agar dapat memberikan penyelenggaraan makanan secara optimal.