

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan *literature review* dari 10 jurnal penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan waktu makan yaitu $\geq 20\%$ pada jenis makanan pokok sebanyak 37,22%, lauk nabati sebanyak 38,26%, lauk hewani sebanyak 29,30%, dan sayur sebanyak 38,32%.
2. Rata-rata nilai tingkat kepuasan pasien rawat inap dalam kategori puas adalah 58% dan tidak puas adalah 42%.
3. Hasil uji statistik dari 6 jurnal yang menganalisis hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan mendapatkan tiga jurnal yang menyatakan hubungan signifikan dengan *p-value* $< 0,05$ dan tiga jurnal yang menyatakan tidak ada hubungan signifikan dengan *p-value* $> 0,05$.

B. Saran

1. Bagi pihak rumah sakit

Diharapkan bagi pihak rumah sakit khususnya pihak penyelenggaraan makanan rumah sakit melakukan monitoring dan evaluasi terkait faktor-faktor yang menyebabkan tingginya sisa makanan pasien rawat inap serta lebih memperhatikan indikator dalam penyajian makanan terhadap pasien sehingga sisa makanan pasien dapat memenuhi indikator SPM dengan sisa makanan $\leq 20\%$. Pihak RS juga hendaknya melakukan penilaian tingkat kepuasan pasien untuk

mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan ketidakpuasan pasien terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit karena ketidakpuasan pasien terhadap makanan yang disajikan dirumah sakit dapat mempengaruhi asupan nutrisi pasien dan memperpanjang lama rawat inap serta biaya perawatan.

2. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya berdasarkan faktor lainnya dengan variabel yang berbeda seperti pengaruh motivasi dan edukasi gizi terhadap sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien, variabel faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien, serta lokasi penelitian yang berbeda.