

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dilakukan tentang Hubungan Suasana Tempat Perawatan dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Sisa makanan pasien berkisar antara 14,79% sampai dengan 50%. Sisa makanan tertinggi diukur dengan metode *visual Comstock* yang terjadi pada pasien dengan penyakit hipertensi dengan golongan umur 30-65 tahun.
2. Sampel yang menyatakan nyaman dengan suasana tempat perawatan yaitu sebanyak 46,90% sampai dengan 87,74% sedangkan sebanyak 12,26% sampai dengan 53,10% menyatakan tidak nyaman dengan suasana tempat perawatan dirumah sakit. Hal ini menunjukkan sebagian besar pasien memiliki persepsi nyaman terhadap suasana tempat perawatan.
3. Sampel yang memiliki lama rawat panjang yaitu sebanyak 7,3% sampai dengan 57,4% sedangkan jumlah sampel yang memiliki lama rawat singkat/pendek yaitu sebanyak 42,6% sampai dengan 88%. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pasien memiliki lama hari rawat pendek/singkat.
4. Terdapat hubungan yang signifikan antara suasana tempat perawatan dengan sisa makanan pada pasien di rumah sakit dengan tingkat signifikansi  $p = <0,05$  ( $p = 0,029; 0,000; 0,035$ )

5. Terdapat hubungan yang signifikan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pada pasien di rumah sakit dengan tingkat signifikansi  $p = <0,05$  ( $p = 0,000; 0,013 \& 0,021; 0,000; 0,026$ ) dan nilai koefisien relasi ( $r$ ) sebesar 0,471 ( $r < 0.01$ ) yang berarti memiliki korelasi yang cukup kuat dengan arah korelasi positif.
6. Berdasarkan hasil *literature review* 3 jurnal menyatakan terdapat hubungan yang signifikan antara suasana tempat perawatan dengan sisa makanan pasien, 4 jurnal menyatakan terdapat hubungan yang signifikan antara lama hari rawat dengan sisa makanan pasien serta tidak terdapat jurnal yang secara langsung meneliti tentang hubungan antara suasana tempat perawatan dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien di rumah sakit.

## **B. Saran**

1. Salah satu indikator keberhasilan pelayanan mutu rumah sakit dilihat dari persentase sisa makanan pasien  $\leq 20\%$ , bagi rumah sakit yang sisa makanannya masih tergolong tinggi disarankan agar melakukan modifikasi terhadap menu khususnya untuk pasien hipertensi yang mendapatkan diet rendah garam sehingga sisa makanan dapat berkurang.
2. Bagi peneliti lain, jika ingin melakukan penelitian dengan variabel yang sama agar penelitian dilakukan lebih fokus pada variabel suasana tempat perawatan dan dilakukan secara langsung sehingga data yang diperoleh bersifat kuantitatif dan nyata karena penelitian ini dilakukan secara kualitatif sehingga banyak ditemukan bias.