

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng untuk mendistribusikan makanan menggunakan alat penyajian yang berbeda yaitu alat penyajian *disposable* sebanyak 50% sampel untuk Ruang Anggrek, Ruang Cempaka, Ruang Intensif dan Ruang Infeksius. Untuk alat penyajian *non disposable* sebanyak 50% untuk Ruang Melati, Ruang Kamboja, Ruang Sakura dan Ruang VIP.
2. Sisa makanan sampel berdasarkan alat penyajian yang berbeda diperoleh: sisa makanan dengan alat penyajian *disposable* kategori sisa  $\leq 20\%$  sebanyak 50 %, sedangkan sisa makanan dengan alat penyajian *non disposable* kategori sisa  $\leq 20\%$  sebanyak 38,6% dan sisa makanan kategori sisa  $>20\%$  sebanyak 61,4%.
3. Hasil uji statistik menunjukkan nilai  $p = 0,545$  ( $p > 0,05$ ) yang berarti tidak ada perbedaan yang signifikan antara alat penyajian makanan *disposable* dan *non disposable* dengan sisa makanan biasa di RSUD Kabupaten Buleleng.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disarankan beberapa hal :

1. Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng Selaku Penyelenggara Makanan rumah sakit agar meningkatkan variasi menu baik dari segi cara pengolahan maupun jenis bahan makanannya, serta dievaluasi secara berkala.

2. RSUD Kabupaten Buleleng agar memfasilitasi sarana dan prasarana penunjang kegiatan penyelenggaraan makanan sesuai standar yang nantinya dapat meningkatkan mutu pelayanan makan pasien.
3. Perlu penelitian lanjutan untuk mengeksplorasi alat penyajian terhadap efisiensi anggaran belanja rumah sakit berkaitan dengan sisa makanan