

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di ruang rawat inap RSUD Sanjiwani Gianyar tentang sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien yang mendapatka diet dengan bentuk makanan lunak (tanpa diet khusus) dengan total sampel 54 orang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Sisa makanan pasien dikatagorikan banyak ($\geq 20\%$) berdasarkan jenis hidangan diperoleh rata-rata sisa makanan sebesar 21,12 gram (27,30%) dengan katagori tidak sesuai dengan standar rumah sakit. Sisa makanan pokok dan buah termasuk sesuai standar, dan untuk lauk hewani, lauk nabati dan sayur masih tidak sesuai standar.
2. Kepuasan pasien terhadap makanan diperoleh hasil secara umum puas, dengan hasil 81,48% puas dan hanya 18,52% yang tidak puas terhadap makanan yang disajikan dari rumah sakit dari aspek rasa, penampilan, variasi menu, tekstur dan suhu makanan.
3. Tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar.

B. Saran

1. Karena sisa makanan masih dalam katagori banyak atau tidak sesuai standar maka pada proses persiapan sampai pendistribusian makanan diharapkan lebih ditingkatkan lagi dalam hal pengolahan dan variasi menu yang disajikan terutama pada jenis hidangan lauk hewani, nabati dan sayur serta macam daging dan sayuran lebih bervariasi dan cara pengolahan yang lebih dimodifikasi sehingga warna, tekstur, dan aroma bisa menarik pasien sehingga meminimalisir sisa makanan

2. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan sebaiknya lebih diperhatikan variabel atau indikator yang akan diteliti untuk pengukuran sisa makanan seperti indikator umur, jenis kelamin dan jenis penyakit.