

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan literature review dari 12 jurnal penelitian yang telah dilakukan dapat diambil simpulan bahwa :

1. Ketepatan waktu penyajian yaitu sebanyak 3 jurnal memiliki presentase 57,1 % - 80 % dilakukan secara tepat waktu. Hal ini belum sesuai dengan standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit yaitu  $\geq 90$  %. Sehingga ketepatan waktu penyajian belum dilakukan secara tepat waktu.
2. Ketepatan porsi yaitu sebanyak 7 jurnal tidak dilakukan secara tepat. Ketidaktepatan porsi sebagian besar pada sayur sebanyak 66,7 %, nasi sebanyak 55,6 %, bubur sebanyak 72 %, bubur saring sebanyak 92 % dan lauk hewani (ikan sebanyak + 15,27 %, bola – bola daging sebanyak + 13,55 % dan bandeng sebanyak + 11,8 %).
3. Sisa makan pasien di rumah sakit yaitu sebanyak 1 jurnal memiliki presentase  $\leq 20$  % dan sebanyak 3 jurnal memiliki presentase  $> 20$  %. Sehingga sebagian besar belum memenuhi standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit.
4. Ada hubungan antara ketepatan waktu penyajian dengan sisa makan pasien di rumah sakit.
5. Tidak ada hubungan antara ketepatan porsi penyajian dengan sisa makan pasien di rumah sakit.

## **B. Saran**

### **1. Bagi pihak rumah sakit**

Diharapkan bagi pihak rumah sakit khususnya pihak penyelenggaraan makanan rumah sakit melakukan monitoring dan evaluasi terkait ketepatan waktu penyajian dan ketepatan porsi dengan sisa makan pasien di rumah sakit. Sehingga ketepatan waktu penyajian dan sisa makan pasien di rumah sakit dapat memenuhi Standar Pelayanan Minimal (SPM) meliputi : (1) Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien ( $\geq 90$  %), (2) Sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien ( $\leq 20$  %). Selanjutnya ketepatan porsi diharapkan dapat sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh rumah sakit.

### **2. Bagi peneliti selanjutnya**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber data untuk penelitian selanjutnya dengan variabel yang berbeda seperti faktor – faktor yang mempengaruhi sisa makanan serta lokasi penelitian yang berbeda.