

## **BAB VII**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1. Simpulan**

Penelitian hubungan faktor-faktor pelayanan makanan non diet dengan kepuasan pasien di RSUP Dr. Hasan Sadikin menghasilkan beberapa kesimpulan berikut:

1. Karakteristik responden pada penelitian ini berjumlah 50 orang dengan 33 responden perempuan dan 17 orang responden laki-laki dengan mayoritas berusia 41-50 tahun, pendidikan terakhir SMA, sehari-hari bekerja dan berpenghasilan diatas Upah Minimum Regional Kota Bandung yaitu > 3.300.000/ bulan.
2. Penilaian kepuasan pasien di Rumah Sakit Hasan Sadikin pada pelayanan makanan non diet yaitu 92% pasien menyatakan puas terhadap pelayanan makanan yang diberikan oleh Instalasi gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin.
3. Faktor pelayanan makanan non diet di Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin yaitu 98% pasien menyatakan makanan yang disajikan datang tepat waktu, 88% pasien sisa makanan pasien sedikit, 80% pasien merasa variasi makanan sangat bervariasi, 92% pasien cita rasa makanan baik, 98% pasien menyatakan alat yang disajikan berada dalam kondisi baik dan 96% merasa pelayanan petugas pramusaji baik.
4. Hasil analisis hubungan ketepatan waktu dengan kepuasan pasien memiliki nilai  $p=0.08$  ( $p>0.05$ ) sehingga tidak ada hubungan antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan kepuasan pasien di RSUP Dr. Hasan Sadikin.
5. Hasil analisis hubungan antara sisa makanan pasien dengan kepuasan pasien memiliki nilai  $p=0.04$  ( $p< 0.05$ ), terdapat hubungan antara sisa makanan dengan kepuasan pasien di RSUP Dr. Hasan Sadikin.
6. Hasil analisis hubungan antara variasi menu makanan dengan kepuasan pasien memiliki nilai  $p=1.00$  ( $p>0.05$ ) sehingga tidak ada

hubungan antara variasi menu dengan kepuasan pasien di RSUP Dr. Hasan Sadikin.

7. Hasil analisis hubungan antara cita rasa makanan dengan kepuasan pasien memiliki nilai  $p=0.014$  ( $p < 0.05$ ) sehingga terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan kepuasan pasien di RSUP Dr. Hasan Sadikin.
8. Hasil analisis hubungan antara kebersihan alat makan dengan kepuasan pasien memiliki nilai  $p=0.08$  ( $p > 0.05$ ), sehingga tidak terdapat hubungan antara kebersihan alat makan dengan kepuasan pasien di RSUP Dr. Hasan Sadikin.
9. Hasil analisis hubungan antara penampilan petugas dengan kepuasan pasien memiliki nilai  $p=0.15$  ( $p > 0.05$ ), sehingga atau tidak terdapat hubungan antara penampilan petugas dengan kepuasan pasien di RSUP Dr. Hasan Sadikin.

## **7.2. Saran**

1. Pada siklus menu hari ke 2 terdapat pengulangan bahan makanan pada hidangan sayur yaitu wortel sehingga perlu diganti dengan bahan makanan yang lain.
2. Perlu dilakukan evaluasi pada aspek cita rasa makanan terutama pada warna, aroma dan bumbu oleh bagian Penjaminan Mutu Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin untuk meningkatkan pelayanan makanan pada pasien dengan cara melakukan evaluasi cita rasa makanan secara berkala dengan bantuan mahasiswa PKL untuk memperbaiki kualitas makanan
3. Keramahan petugas pramusaji dalam mendistribusikan pasien perlu di tingkatkan terutama dalam hal komunikasi dengan melakukan pelatihan atau penyuluhan kepada petugas pramusaji terutama yang berkaitan dengan psikologis dan bagaimana cara menghadapi pasien
4. Sebaiknya penelitian dilakukan lebih dari satu hari sehingga, sehingga penilaian kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan non diet yang diberikan lebih memperlihatkan pada siklus menu hari ke berapa yang

perlu untuk dilakukan evaluasi dan kurang memberikan kepuasan pada pasien.