

BAB VII

SIMPULAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pada penyelenggaraan makanan di RSUD Al Ihsan Bandung terdapat siklus menu 10 hari dan terdapat standar porsi yang mengacu pada standar makanan sesuai dengan kebutuhan pasien, serta memiliki standar resep pada setiap menu.
2. Sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan 70%, kelompok umur 30-49 tahun 53,3%, pendidikan SMA 33,3%, sebagai ibu rumah tangga 43,3%, kelas perawatan pada ruang inap kelas 2 sebanyak 56,7%, dan lama hari rawat >2 hari 53,5%.
3. Tingkat kepuasan pelayanan makanan di RSUD Al Ihsan Bandung yaitu 70% menyatakan puas, 20% menyatakan kurang puas, dan 10% menyatakan sangat puas.
4. Rata-rata sisa makanan lunak secara keseluruhan yaitu sebanyak 24%. Sisa makanan sayur sebanyak 45%, sisa makanan pokok sebanyak 27%, lauk hewani 23%, lauk nabati sebanyak 22%, dan buah sebanyak 6%.
5. Analisis antara variabel kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan menunjukkan adanya hubungan antara kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan dan menunjukkan adanya keeratan yang baik ($r=-0,571$) yaitu semakin tinggi kepuasan pelayanan makanan maka semakin rendah sisa makanan lunak.

7.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan:

1. Dalam pelaksanaannya perlu SOP yang jelas sehingga penambahan bumbu didasarkan atas standar resep yang sudah ada sehingga menghasilkan hidangan dengan kualitas yang sama terutama dari segi rasa.
2. Perlu adanya keberagaman penggunaan bahan makanan pada setiap hidangan terutama untuk jenis sayuran

