

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kualitas makanan yang disajikan RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo sebesar 100% untuk variasi, warna dan penyajian dalam kategori baik. Kualitas makanan untuk cita rasa 12,9% dalam kategori kurang, 19,35% kategori cukup 64,51 dalam kategori baik. Kualitas makanan untuk aroma sebesar 3,2% dalam kategori cukup dan 96,8% dalam kategori baik.
2. Ketepatan waktu distribusi makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo 66,7% adalah tepat dan 33,3% tidak tepat.
3. Sisa makanan pasien di RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo adalah 27,19%. Sisa makanan paling tinggi pada pasien kelas 2 sebesar 37,08%, pada makanan lunak 34,23%, pada menu sayur 30,85%, pada waktu makan pagi 30,70% dan pada perempuan 35,92%.
4. Kualitas makanan yang disajikan RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo secara umum adalah baik, tetapi sisa makanan yang disajikan masih tergolong tinggi 27,19%.
5. Waktu distribusi makanan 66,7% adalah tepat dan 33,3% tidak tepat tetapi sisa makanan masih tinggi, diatas Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS).

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan perbaikan terhadap penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Abdoer Rahem Situbondo, seperti pembuatan standar resep, standar bumbu, juga pelatihan kepada tenaga pengolah makanan, untuk meningkatkan kemampuan memasak agar penilaian pasien terhadap cita rasa makanan yang disajikan meningkat, hal ini dapat mempengaruhi proses penyembuhan pasien.

2. Perlu sosialisasi kembali tentang SPO Distribusi Makanan di Instalasi Gizi, untuk mengingatkan seluruh petugas mengenai jam distribusi yang benar.

