

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di RSJ Dr Radjiman Wediodiningrat Lawang, tentang keterkaitan pengetahuan penjamah makanan dengan ketepatan pemorsian. Dengan begitu dapat disimpulkan karakteristik yaitu :
 - a. Tenaga penjamah makanan rata rata memiliki umur 26-45 tahun.
 - b. Jenis kelamin penjamah makanan lebih banyak perempuan dengan jumlah 11 orang.
 - c. Lama bekerja penjamah makanan yang berada di RSJ rata rata lebih banyak pegawai baru yaitu masih <3 tahun sekitar 9 orang, dan pegawai yang sudah >3 tahun sekitar 6 orang.
 - d. Pendidikan penjamah makanan setara semua yaitu lulusan SMA/SMK/Perguruan Tinggi.
2. Pengetahuan penjamah terhadap pemorsian makanan di RSJ sudah baik dengan mendapatkan nilai >70 dari pertanyaan dalam kuesioner yang telah dibagikan. Sekitar 10 orang (66,7%) yang mendapatkan nilai >70 dan 5 orang (33,3%) yang mendapatkan nilai <70. Sebagian besar pengetahuan penjamah sudah baik dikarenakan banyak yang sudah mengikuti pelatihan maupun seminar kepada penjamah makanan tentang pemorsian yang sesuai standar.
3. Ketepatan alat pemorsian di Rumah Sakit sudah cukup sesuai, rata rata penjamah makanan selalu menggunakan alat untuk melakukan pemorsian. Ketepatan pemorsian nasi sesuai sebesar (80%), ketepatan pemorsian lauk hewani sesuai sebesar (73,3%), ketepatan pemorsian lauk nabati sesuai sebesar (66,7%), dan ketepatan pemorsian sayur sesuai sebesar (46,7%). Alat yang digunakan juga sesuai dengan bahan makanan atau menu yang akan dilakukan pemorsian. Penjamah juga selalu menimbang bahan makanan yang akan diporsi.
4. Ketepatan porsi tenaga penjamah makanan menunjukkan bahwa penjamah makanan memiliki ketepatan pemorsian yang tepat dengan pengetahuan yang baik. Ketepatan pemorsian yang baik dan sesuai pada nasi sebesar (33,3%), ketepatan pemorsian yang baik dan sesuai pada lauk hewani sebesar (40%), ketepatan pemorsian yang baik dan sesuai pada lauk nabati sebesar (40%), dan ketepatan porsi yang baik dan sesuai pada sayur yaitu sebesar (33,3%). Berdasarkan hasil pengamatan terdapat faktor yang mempengaruhi besar porsi yang tidak tepat, yaitu kemampuan tenaga pemorsi yang tidak memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan RS, dan kecepatan

pemorsian yang diburu waktu untuk pendistribusian dengan pasien yang bertambah setiap hari.

B. Saran (poin)

Pihak Rumah Sakit dapat mengembangkan keterampilan penjamah makanan agar sesuai dengan standar porsi. Mengadakan seminar dan pelatihan tentang ketepatan pemorsian untuk penjamah makanan, agar penjamah lebih memahami seberapa pentingnya ketepatan pemorsian dilakukan.