

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap 40 pasien rawat inap kelas III di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2026, dapat disimpulkan bahwa tingkat kepuasan pasien terhadap aspek kualitas makanan yaitu tempat penyajian 88,13 % , penampilan makanan 88,13%, aroma makanan 89,37%, rasa makanan 90%, tekstur makanan 88,13%, porsi makanan 88,13 %, variasi menu 89,38% dan suhu makanan 88,33%. Seluruh indikator kualitas makanan memperoleh persentase kepuasan berkisar antara 88,13% hingga 90%, dengan nilai tertinggi pada indikator rasa makanan (90%).

Selanjutnya tingkat kepuasan pasien terhadap aspek pelayanan makanan yaitu ketepatan waktu pemberian makanan 92,31%, penampilan petugas 91,25% dan sikap dan ekspresi petugas 91,25% . Seluruh indikator aspek pelayanan makanan memperoleh persentase kepuasan berkisar antara 91,25% hingga 92,31%, dengan presentase tertinggi yaitu indikator ketepatan waktu pemberian makanan (92,31%). Hasil ini menunjukkan bahwa pelayanan petugas instalasi gizi telah memenuhi harapan pasien, terutama dalam ketepatan distribusi makanan, penampilan petugas, serta sikap yang ramah dan sopan selama memberikan pelayanan.

6.2 Saran

Bagi instalasi gizi RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi, diharapkan dapat mempertahankan kualitas makanan dan pelayanan makanan yang telah memperoleh kategori sangat puas serta terus melakukan evaluasi secara berkala terhadap penyelenggaraan makanan agar mutu pelayanan tetap terjaga.

Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian analitik yang mengkaji hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makanan atau sisa makanan pasien. Penelitian tersebut diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih komprehensif mengenai apakah tingkat kepuasan pasien terhadap menu harian berkaitan dengan tingkat konsumsi makanan selama menjalani perawatan di rumah sakit.