

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Pada variabel menu makanan (X1) dengan aspek kualitas makanan dengan indikator rasa makanan dan tekstur makanan, termasuk dalam kategori “Baik”, Pada aspek pilihan menu makanan dengan indikator variasi menu makanan, termasuk dalam kategori “Baik”. Pada aspek penyajian makanan dengan indikator penampilan makanan termasuk dalam kategori “Sangat Baik”, sedangkan pada indikator suhu makanan, termasuk dalam kategori “Tidak Baik”.
2. Pada variabel pelayanan makanan (X2) termasuk dalam kategori “Sangat Baik”. Indikator tertinggi dalam variabel ini yaitu keramahan petugas gizi dan kesesuaian makanan dengan kebutuhan pasien.
3. Pada variabel lingkungan makanan (X3) termasuk dalam kategori “Sangat Baik”. Skor tertinggi terdapat pada indikator ketepatan waktu distribusi dan kecukupan waktu makan.
4. Pada variabel tingkat kepuasan (Y) menggunakan dimensi RATER keseluruhan termasuk dalam kategori sangat puas. Skor tertinggi pada dimensi *Tangibles*, *Assurance*, dan *Emphaty*. Namun, untuk skor terendah pada dimensi *Responsiveness* dan *Reliability*.

5. Tidak ada hubungan yang signifikan antara menu makanan (meliputi kualitas makanan, pilihan menu makanan dan penyajian makanan) dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap Rumah Sakit Islam Surabaya Jemursari.
6. Ada hubungan yang signifikan antara pelayanan makanan dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap Rumah Sakit Islam Surabaya Jemursari.
7. Ada hubungan yang signifikan antara lingkungan makanan dengan tingkat kepuasan pasien rawat inap Rumah Sakit Islam Surabaya Jemursari.

6.2 Saran

1. Perlu adanya perhatian khusus untuk memperbaiki proses distribusi dengan cara membuat pengaturan waktu pengiriman agar makanan tetap dalam kondisi hangat serta dapat mengoptimalkan penggunaan alat pemanas makanan (*food warmer*) atau *thermal box* selama proses distribusi, sehingga makanan tetap berada pada suhu ideal hingga sampai ke pasien.
2. Pada dimensi *Reliability* rumah sakit dapat melakukan penyampaian informasi diet sesuai kondisi klinis pasien juga akan memberikan nilai tambah dalam pelayanan.
3. Penelitian ini masih memiliki keterbatasan, sehingga diharapkan peneliti berikutnya dapat melakukan pengembangan dengan menambahkan variabel lainnya yang belum diteliti seperti faktor internal pasien meliputi lama rawat inap dan usia. Selain itu, dapat menggunakan metode penelitian campuran (*mixed methods*) dengan wawancara mendalam akan memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai pengalaman pasien terhadap layanan makanan rumah sakit.