

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian analisis mutu pelayanan gizi rawat inap Di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya pada bulan April – Juni 2019 didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil identifikasi karakteristik pasien dapat disimpulkan bahwa sebanyak 53% pendidikan terakhir pasien rawat inap RSIS Jemursari adalah SMA. Hal tersebut responden yang memiliki pengetahuan cukup tinggi akan lebih memiliki pertimbangan dalam menjaga kesehatan dan untuk pekerjaan responden sebesar 91% yang cukup beragam sehingga akan memunculkan perilaku mereka dalam mengambil keputusan. Sedangkan sebesar 34% pasien merupakan dengan rentang umur >51 tahun dimana usia tersebut merupakan kategori usia masa lansia akhir.
2. Berdasarkan hasil identifikasi mutu pelayanan gizi disimpulkan bahwa, indikator rasa makanan, selera makanan dan penampilan makanan dari variabel *tangibles* banyak merasa kurang puas. Begitu juga dengan indikator petugas terampil dalam penyajian makanan dan petugas memberikan pelayanan yang sesuai dengan harapan pasien dari variabel *reliability* juga merasa kurang puas, meski begitu dari variabel *tangibles* dan *reliability* tersebut juga banyak indikator yang memiliki penilaian yang

puas dan baik. Sedangkan variabel *responsiveness*, *assurance*, dan *emphaty* tidak memiliki masalah yang harus di tindak lanjuti,

3. Berdasarkan hasil observasi untuk faktor rumah sakit pada mutu pelayanan gizi aspek SOP dan kebijakan di instalasi gizi telah tersedia dan aspek kompetensi SDMnya sudah sesuai kualifikasi yang dibutuhkan pada unit tersebut.

## 6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, peneliti menyarankan beberapa hal yang dapat menjadi masukan kepada rumah sakit sebagai berikut :

- a. Cita rasa makanan perlu di tingkatkan lagi pasalnya hal ini bertujuan hal ini untuk mengetahui efek peningkatan kualitas cita rasa terhadap status kesehatan pasien
- b. Penampilan makanan juga perlu di tingkatkan lagi pasalnya makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.
- c. Petugas penyaji juga harus di evaluasi lagi pasalnya bagi sebagian besar pasien, kehadiran, penampilan, sapaan dan perhatian petugas yang menyajikan makanan merupakan sebagai dari pengobatan dan pasien ingin diperlakukan secara manusiawi, diperhatikan dan dipenuhi.