

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- a. Selama 7 hari penelitian, diketahui bahwa pola menu yang disajikan sudah sesuai dengan dengan syarat pola menu seimbang yaitu pola menu yang terdiri dari beranekaragam jenis makanan (makanan pokok, lauk hewani/nabati, sayur, dan buah).
- b. Sebagian besar menu makan siang yang disajikan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. tidak sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan untuk orang dewasa laki-laki. Lauk hewani melebihi 268% dari standar, lauk nabati hanya memenuhi 60%, dan sayur melebihi 20% dari standar porsi yang dianjurkan. Hanya menu makanan pokok dan buah yang sudah sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan (memenuhi 90-119%).
- c. Ketersediaan energi dan zat gizi dari menu dan standar porsi yang disajikan pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. yang meliputi: energi, protein, karbohidrat, lemak, zat besi (Fe), dan vitamin C sebagian besar tergolong di atas standar kebutuhan normal. Untuk ketersediaan energi melebihi 3%, protein melebihi 6%, lemak melebihi 18%, karbohidrat melebihi 4%, zat besi (Fe) melebihi 119%, dan vitamin C melebihi 35% dari AKG.
- d. Indeks kepuasan pelanggan pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. adalah 0,73 yang termasuk dalam kriteria puas.

B. Saran

- a. Dari hasil penelitian sebaiknya pihak pengelola penyelenggaraan makanan dapat mempertahankan pola menu yang sesuai dengan syarat pola menu seimbang yaitu terdiri atas makanan pokok, lauk nabati, lauk hewani, sayur, dan buah.
- b. Pihak pengelola penyelenggaraan makanan juga sebaiknya memperbaiki porsi makanan yang disajikan agar sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan, selain itu juga agar memenuhi kecukupan energi dan zat gizi bagi para karyawan.
- c. Pihak pengelola penyelenggaraan makanan PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. juga harus terus meningkatkan kualitas pelayanan dengan

memperhatikan atribut-atribut mutu yang telah diteliti sehingga konsumen dapat merasa sangat puas terhadap jasa pelayanan. Atribut-atribut mutu yang perlu diperbaiki adalah:

1. Kesesuaian menu dengan rasa makanan
 2. Kesesuaian menu dengan warna makanan
 3. Variasi menu makanan
 4. Makanan bebas dari cemaran fisik
 5. Citarasa menu yang disajikan
 6. Kesesuaian porsi makanan
- d. Dikarenakan keterbatasan waktu penelitian sehingga peneliti memilih untuk melakukan penelitian pada hari Minggu dengan makanan yang disajikan berupa nasi bungkus, maka sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. agar dapat diketahui lebih rinci mengenai sistem penyelenggaraan makanan yang ada pada hari kerja.