

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Pola menu pada penyelenggaraan makanan RSI Unisma sudah baik dikarenakan sudah 97% seimbang.
2. Standar porsi pada penyelenggaraan makanan RSI Unisma Hasil kesesuaian standar porsi nasi putih yaitu 5%, sedangkan porsi yang tidak sesuai dengan standar porsi adalah 95%. Hasil kesesuaian standar porsi lauk hewani yang ditetapkan rumah sakit sebesar 26%, sedangkan kesesuaian besar porsi yang tidak sesuai terhadap standar porsi rumah sakit sebesar 74%. Hasil kesesuaian standar porsi lauk nabati yang ditetapkan di rumah sakit sebesar 62%, sedangkan kesesuaian besar porsi yang tidak sesuai terhadap standar porsi rumah sakit sebesar 38%. Hasil kesesuaian standar porsi sayur sebesar 25%, sedangkan kesesuaian besar porsi yang tidak sesuai terhadap standar porsi rumah sakit sebesar 75%.
3. Hasil uji kesukaan pasien terhadap nasi dengan penilaian rasa, aroma, suhu dan tekstur dengan rata-rata kesukaan pasien sangat suka 53%, suka 47%. Hasil uji kesukaan pasien terhadap lauk hewani dengan penilaian rasa, aroma, suhu dan tekstur dengan rata-rata sangat suka 80%, suka 20%. Hasil uji kesukaan pasien terhadap lauk nabati dengan penilaian rasa, aroma, suhu dan tekstur dengan rata-rata sangat suka 33%, suka 53% dan kurang suka 14%. Hasil uji kesukaan pasien terhadap sayur dengan penilaian rasa, aroma, suhu dan tekstur dengan rata-rata sangat suka 33%, suka 53%, dan kurang suka 14%. Hasil uji kesukaan pasien terhadap buah dengan penilaian rasa, aroma, suhu dan tekstur dengan hasil sangat suka 100%.

B. Saran

1. Kesesuaian besar porsi perlu di perhatikan dengan cara menggunakan alat yang sudah sesuai dengan standar porsi yaitu menggunakan takaran URT.
2. Saat pemotongan bahan makanan terutama lauk hewani dan lauk nabati perlu ada penimbangan atau keseragaman dalam pemotongan sesuai dengan standar porsi.
3. Saat pemorsian makanan, penyaji harus memperhatikan standar porsi yang ditetapkan.