

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian selama 4 hari tidak berturut-turut yang dilaksanakan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto , dapat disimpulkan:

1. Kualitas menu yang disajikan di Panti asuhan yatim Muhammadiyah yaitu kurang berkualitas karena :
 - Pola menu pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah selama pengambilan data hampir semua belum seimbang karena dari keterangan pengasuh anak asuh kurang menyukai buah dan kebanyakan jika sudah anak lauk hewani maka lauk nabati tidak disediakan.
 - Variasi menu yang ada di panti asuhan dalam 4 hari tidak berturut turut sebagian sudah bervariasi hanya saja pada hari ke 1 kurang bervariasi dari segi warna, konsistensi, cara pengolahan dan rasa.
2. Kualitas makanan yang ada di penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah warna, tekstur, bentuk, rasa, aroma dan suhu merupakan unsur penting pada hasil diatas rata-rata responden kurang menyukai suhu dari makanan tersebut karena waktu pelaksanaan makan malam saat peneliti mengambil data rata-rata suhu makanan sudah dingin dan tidak hangat lagi.

B. Saran

1. Bagi pihak pengasuh alangkah baiknya jika setiap kali makan menyediakan makanan seimbang yang terdiri dari makanan pokok (nasi), lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
2. Kualitas makanan yang perlu diperbaiki yaitu untuk suhu dari makanan pokok dari segi warna dan bentuk. Sedangkan kualitas lauk hewani dan lauk nabati yaitu segi rasa, tekstur, warna dan suhu. Adapun perbaikan kualitas sayur yaitu dari segi tekstur, dan suhu sayur. Untuk memperbaiki segi warna dari makanan pokok (nasi) agar warnanya tidak cepat berubah alangkah baiknya dapat dilihat kualitas berasnya, beras yang banyak gabah biasanya lebih banyak

terpapar kotoran. Selanjutnya, pencucian beras harus benar-benar bersih dan setelah memasak beras tidak lupa nasi diaduk agar uap nasi bisa keluar. Kualitas lauk hewani, lauk nabati dan sayur cara memperbaikinya dengan teknik pengolahan yang benar. Untuk sayur tidak memasaknya terlalu lama dan pengolahan sayur dilakukan paling akhir dari seluruh jenis makanan agar kualitas sayur tetap baik.