

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Calorie Healthy Malang Malang merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang pelayanan jasa catering makanan sehat yang telah berdiri pada 17 Januari 2017 dan dikelola oleh Bapak Muchammad Nailul Falah. Jumlah produksi setiap hari menghasilkan menghasilkan kurang lebih 80-125 porsi untuk makan siang dan 60-80 porsi untuk makan malam.
2. Bahwa jumlah konsumen berdasarkan jenis kelamin di Calorie Healthy sebesar 83,3% adalah perempuan yaitu sejumlah 25 orang dan 16,7% laki-laki sejumlah 5 orang. Dan dari total 30 konsumen, diketahui karakteristik konsumen yang berumur 18-20 tahun sebanyak 18 konsumen (60%) dan sisanya 12 konsumen (40%) berusia 21-25 tahun.
3. Pola menu paket diet yang disajikan selama 6 hari memiliki 5 komponen bahan makanan, yaitu meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah sehingga dapat disimpulkan bahwa pola menu di Calorie Healthy termasuk dalam kategori seimbang.
4. Pada hasil kesesuaian porsi menu makan siang selama 6 hari di Calorie Catering Malang. Terdapat hasil yang sesuai dan tidak sesuai dengan standar porsi menurut Permenkes No 41 Tahun 2014. Menu yang paling banyak ketidaksesuaiannya karena kurang dari standar porsi yaitu tahu, dadar jagung, buah dan sayuran. Lalu untuk yang tidak sesuai karena lebih dari standar porsi yaitu daging ayam.
5. Rata-rata penilaian konsumen terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma menu paket diet yang disajikan di *Calorie Healthy* Malang termasuk dalam kategori baik yaitu warna (94%), tekstur (92%), rasa (97%), dan aroma (95%).

#### **B. Saran**

1. Sebaiknya menu buah yang disajikan pada catering diberi setiap hari agar menambah penilaian kesukaan dari kosumen.
2. Penggunaan standar porsi harus tetap dilaksanakan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan agar dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi makro (protein, lemak, dan karbohidrat). Standar porsi yang dianjurkan menurut Permenkes No 41 (2014), yaitu makanan pokok sebanyak satuan penukar 1 porsi nasi 100 gram, lauk hewani sebanyak satuan penukar 1 porsi ikan segar 40 gram, lauk nabati sebanyak

satuan penukar 1 porsi tempe 50 gram, sayuran 100 gram, dan buah-buahan sebanyak satuan penukar 1 porsi buah pisang ambon 50 gram.