

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kesesuaian standar penggunaan bumbu lauk hewani di RSUD Prof Dr. W. Z. Johannes Kupang, dapat disimpulkan :

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dalam pengolahan menu lauk hewani menggunakan standar bumbu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi sebagai acuan dalam pengolahan bahan makanan. Sedangkan penggunaan standar bumbu umum juga dapat dilihat dalam pengolahan menu telur balado yang menggunakan standar bumbu A (merah), penggunaan standar bumbu B (putih) terdapat pada menu rolade daging, telur cetak bunga, perkedel daging sapi dan penggunaan standar bumbu C (kuning) terdapat pada menu ikan bumbu acar ikan bumbu kuning dan opor ayam.
2. Kesesuaian standar bumbu yang digunakan di instalasi gizi menunjukkan bahwa dalam proses pengolahan makanan sudah dipastikan jenis bumbu dan standar bumbu yang akan digunakan sehingga menu dan bumbu yang digunakan sudah sesuai dengan standar bumbu yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi sebagai panduan dalam memasak.

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang
Instalasi gizi lebih memperhatikan lagi ketepatan dalam penggunaan standar bumbu saat pengolahan agar tidak mempengaruhi rasa, tekstur, dan aroma dari menu lauk hewani itu sendiri.
2. Bagi Peneliti
Diharapkan bagi peneliti atau mahasiswa yang melakukan penelitian selanjutnya agar memperhatikan mengenai kesesuaian jenis bumbu, dan jumlah bahan yang akan diolah.