

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari pembahasan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pengolahan makanan di Pesantren Ar-Raudhatul Hasanah perlu ditingkatkan agar hasil masakan lebih baik mulai dari persiapan pengolahan meliputi pencucian, penyiangan, pemotongan dan metode memasak yang dilakukan, karena persiapan bahan makanan didahului dengan memotong dilanjutkan dengan mencuci bahan makanan dan jarak atau waktu persiapan bahan makanan terlalu jauh dari waktu pengolahan makanan. Penyusunan menu dalam pengolahan makanan di Pesantren Ar-Raudhatul Hasanah belum terdapat siklus menu, periode penggunaan siklus menu, standar resep dan standar bumbu sehingga proses pengolahan dilakukan berdasarkan pengalaman juru masak.
2. Hasil pola makan santri di pesantren Ar-Raudhatul Hasanah terhadap makanan selingan tahu goreng frekuensi tiap hari sebanyak 49 orang termasuk dalam kategori kurang dan dirata-ratakan dalam angka sebesar 62.02%, frekuensi 1x/minggu pada buah-buahan adalah sebanyak 72 orang termasuk dalam kategori tinggi dan dirata-ratakan dalam angka sebesar 91.13% dan frekuensi 2-3x/minggu pada minuman adalah susu sebanyak 45 orang termasuk dalam kategori kurang dan dirata-ratakan dalam angka 56.96%. Dilihat dari rata-rata kalori yang dikonsumsi santriwati pada makanan pokok adalah 1910 kalori.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti mempunyai beberapa saran sebagai usaha untuk lebih meningkatkan cara pengolahan makanan sebagai berikut :

1. Pengelola penyelenggaraan makanan melakukan beberapa perbaikan di beberapa tahap pengolahan makanan dengan tetap mempertimbangan kemampuan baik SDM maupun jumlah pengelola makanannya.
2. Perbaikan yang bisa dilakukan adalah memperbaiki teknik pengolahan makanan mulai dari pencucian, penyiangan, pemotongan hingga metode memasak agar kandungan gizi dari makanan tersebut tidak banyak terbuang.
3. Pembuatan siklus menu dan penentuan periode penggunaan siklus menu agar menu makanan lebih bervariasi serta menentukan standar resep dan standar bumbu agar cita rasa masakan dapat disesuaikan.
4. Siklus menu atau perputaran menu sebaiknya dibuat minimal 1 bulan sekali agar santri tidak bosan dengan menu yang sama setiap minggunya.