

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kepuasan makanan lunak yang disajikan cukup puas dengan skor sebesar 74%.
2. Penampilan makanan yang disajikan cukup menarik dengan skor sebesar 73%. Dimana berdasarkan aspek penilaian penampilan, skor warna 71%, bentuk 70%, besar porsi 81% dan aroma 68%. Sedangkan citarasa makanan yang disajikan cukup enak dengan skor sebesar 75%. Dimana berdasarkan aspek penilaian citarasa, skor untuk rasa 69%, bumbu 66%, tekstur 85%, suhu 64% dan tingkat kematangan 90%.
3. Sisa makanan lunak masih cukup tinggi (> 20%) yaitu 30,4%. Berdasarkan waktu makan, sisa makan pagi 42,2%, makan siang 22,5% dan makan malam 26,6%.

#### **B. Saran**

1. Perlu adanya peningkatan penampilan dan citarasa makanan agar dapat meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan.
2. Perlu adanya sample makanan untuk pengujian organoleptik dan laboratorium.
3. Perlu adanya edukasi terhadap tenaga pemasak mengenai cara pengolahan makanan yang baik.
4. Perlu adanya modifikasi pengolahan menu lauk hewani telur di pagi hari.