

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Proses perencanaan menu di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa belum terlaksana dengan baik, sebanyak 58,4% persyaratan perencanaan menu belum terlaksana.
2. Proses pemesanan bahan makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathla'ul Huda Ambarawa belum terlaksana dengan baik, sebanyak 80,0% persyaratan pemesanan bahan makanan belum terlaksana.
3. Proses pembelian bahan makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathla'ul Huda Ambarawa belum terlaksana dengan baik, sebanyak 33,3% persyaratan pembelian bahan makanan belum terlaksana.
4. Proses penerimaan bahan makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathla'ul Huda Ambarawa belum terlaksana dengan baik, sebanyak 80,0% persyaratan penerimaan bahan makanan belum terlaksana.
5. Proses penyimpanan bahan makanan di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathla'ul Huda Ambarawa belum terlaksana dengan baik, sebanyak 77,8% persyaratan penyimpanan bahan makanan belum terlaksana.

#### **B. Saran**

1. Pihak pondok perlu memiliki standar porsi dalam perencanaan menu sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, dan sebagai acuan dalam menyusun anggaran biaya yang tersedia, dan perencanaan menu yang direncanakan dengan baik akan menghasilkan menu yang baik sehingga konsumen terhindar dari rasa bosan.
2. Pengadaan bahan makanan
  - a. Pihak Pondok Pesantren perlu memiliki spesifikasi bahan makanan, agar didapatkan bahan makanan yang baik mutunya yang meliputi bentuk, warna, dan kesegaran.

- b. Pada saat pembelian bahan makanan sebaiknya ada kesepakatan dengan pedagang untuk menyediakan bahan makanan sesuai spesifikasi yang telah ditentukan.
3. Pihak pondok pesantren sebaiknya melakukan pengecekan ulang pada saat penerimaan pada bahan makanan yang datang sebelum masuk ke tahap pengolahan untuk memastikan barang yang datang sesuai dengan yang dipesan dan menghindari kekurangan bahan saat sudah melaksanakan proses pengolahan, dan mendapatkan bahan makanan yang masih baik kualitasnya.
4. Pihak pondok sebaiknya memisahkan antara ruang pengolahan dan ruang penyimpanan untuk menghindari kontaminasi silang dan dipasang tirai pembatas pada pintu masuk untuk menimalisir serangga yang masuk.