

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Penelitian Gambaran Biaya Makan Serta Standar Resep Dan Standar Porsi Di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung Tahun 2023 menghasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Biaya makan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung dalam katagori baik karena biaya makan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung sudah melebihi anggaran dari kemenkeu, 2014 yaitu Rp 12.000/hari/orang sehingga hal tersebut seharusnya santri mendapatkan makanan yang lengkap dan sesuai dengan porsi nasional, tetapi di pondok santri tidak mendapatkan makanan yang lengkap dan sesuai.
2. Penggunaan standar resep di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung dalam katagori tidak baik karena pondok tidak memiliki standar resep dan standar menu yang seharusnya ada untuk menjadi acuan penjamah makanan untuk mengolah makanan yang sesuai.
3. Standar porsi di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung kurang baik karena untuk porsi makanan untuk para santri masih kurang mencukupi kebutuhan para santrinya. Rata – rata besar porsi masing – masing makanan yaitu : makanan pokok (nasi) 165,8 gram, lauk hewani (telur) 42,22 gram, lauk nabati (tahu, tempe) 44,71 gram, sayur (64,92 gram. Standar porsi makanan sangat berperan dalam penyelenggaraan makanan yang dikaitkan dengan nilai gizi makanan. Apabila porsi makanan kurang atau lebih, otomatis nilai gizi makanan akan berkurang atau berlebih sehingga menyebabkan mutu makanan menjadi kurang bagus.

## **B. Saran**

Penelitian Gambaran Biaya Makan Serta Standar Resep Dan Standar Porsi Di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung Tahun 2023 menghasilkan beberapa saran sebagai berikut :

1. Pihak pondok seharusnya memberikan makanan yang sesuai dan lengkap karena dengan biaya Rp 12.000 seharusnya mendapatkan makanan yang lengkap.
2. Pihak pondok perlu memiliki standar menu dan setiap menu harus ada standar resep agar makanan yang di olah dapat menghasilkan rasa yang enak dan jika akan mengolah masakan yang sama akan menghasilkan rasa yang sama juga dan makanan dapat di terima oleh para santri karena rasanya yang di hasilkan konsisten dan tidak berubah-ubah.
3. Pihak pondok seharusnya menggunakan standar porsi nasional agar porsi yang di dapat oleh santri sesuai dan dapat memenuhi kebutuhannya.