

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Modifikasi standar bumbu rumah sakit dengan penambahan rasa umami untuk menu sayur Sup Kaldu Brownie, Bening Oyong dan Sup Mutiara Jagung, karena menu tersebut memiliki *Waste* >20%. Bumbu yang ditambahkan dalam modifikasi bumbu dasar rumah sakit yaitu bawang putih, tomat, daun bawang, daun seledri dan bawang goreng.
2. Dari hasil uji cita rasa sayur setelah di modifikasi standar bumbunya yaitu:
 - a) Sup Kaldu Brownie yang paling disukai responden yaitu segi penampilan sebesar 80%, warna sebesar 63%, aroma sebesar 63% , rasa sebesar 57%, tekstur sebesar 57%
 - b) Sayur Bening Oyong yang paling disukai responden yaitu segi aroma 83%, warna sebesar 80%, penampilan sebesar 67%, rasa sebesar 67%, tekstur sebesar 57%
 - c) Sup Mutiara Jagung yang paling disukai responden yaitu segi aroma sebesar 83%, warna sebesar 80%, penampilan sebesar 74%, rasa sebesar 66%, tekstur sebesar 57%
3. Sisa makanan sesudah dan sebelum melakukan modifikasi mengalami perubahan seperti sisa sayur yang >20% yaitu Sup Kaldu Brownie sebelum dimodifikasi (50%) dan sudah dimodifikasi (43%) yaitu terjadi penurunan waste sebesar 7% dan Sayur Bening Oyong sebelum dimodifikasi (55,77%) dan sesudah dimodifikasi(47%) yaitu terjadi penurunan waste sebesar 9% masih >20% sedangkan sisa sayur Sup Mutiara Jagung sudah <20% yaitu sebelum dimodifikasi (63,89%) dan sesudah (40%) dimodifikasi yaitu terjadi penurunan waste sebesar 24%

B. SARAN

1. Perlu dilakukan upaya pembaruan standar bumbu rumah sakit terhadap makanan yang disajikan terutama pada sayur yang memiliki sisa >20%.
2. Perlu dilakukan penelitian ulang untuk memodifikasi resep dan teknik pengolahan pada sayur sup kaldu brownie dan sayur brning oyong agar waste sayur yang disajikan bisa menurun.
3. Petugas harus menggunakan standar bumbu yang terdapat dirumah sakit agar rasa masakan bisa konsisten walaupun petugas pemasak berbeda-beda.