

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Waktu tunggu makanan dihitung dari makanan matang sampai disajikan kepada konsumen. Waktu tunggu makanan yang disajikan Marga Jaya Catering telah sesuai dengan anjuran Lean (2006) yaitu waktu tunggu makanan antara 50 menit sampai 3,5 jam dan sesuai dengan peraturan Kemenkes RI yaitu makanan yang disajikan dan dikonsumsi tidak boleh lebih dari 4 jam untuk menghindari tumbuh dan berkembang biaknya bakteri. Rata-rata waktu tunggu dari 4 jenis makanan yang diteliti adalah 109,2 menit ( $\pm 1,8$  jam).
2. Suhu makanan tidak berkuah yang memenuhi syarat penyajian makanan hangat dengan suhu 25°C-30°C adalah udang asam manis dan capcai seharusnya disajikan dalam keadaan hangat karena mengandung pengental makanan. Suhu makanan berkuah yang tidak memenuhi syarat penyajian makanan panas dengan suhu  $\geq 60^\circ\text{C}$  adalah sop dan soto, yang seharusnya disajikan dalam keadaan panas karena mengandung air kaldu, atau berkuah.
3. Tingkat kesukaan konsumen terhadap udang asam manis, capcai tertinggi pada aspek penampilan. Tingkat kesukaan konsumen terhadap sop, tertinggi pada aspek penampilan dan warna. Sedangkan tingkat kesukaan konsumen terhadap soto, tertinggi pada aspek rasa + aroma (flavor).
4. Tingkat ketidaksukaan konsumen terhadap udang asam manis, capcai, sop dan soto tertinggi pada aspek suhu dan yang kedua pada aspek tekstur.

#### **B. Saran**

1. Pihak catering dapat memperbaiki waktu tunggu makanan kurang dari 50 menit agar suhu makanan tidak mengalami penurunan yang drastis dan mikroba tidak berkembangbiak pada makanan serta makanan dapat diterima oleh konsumen.

2. Pihak catering dapat mencegah penurunan suhu makanan yang harus tersaji panas seperti soto dan sop serta makanan yang harus tersaji hangat seperti udang asam manis dan capcai dengan cara memasak makanan sampai mendidih dan suhunya  $>100^{\circ}\text{C}$  agar suhu makanan tidak mengalami penurunan yang drastis.
3. Pihak catering dapat mempertahankan suhu makanan setelah matang dengan menyimpan di panci tertutup atau termos makanan dan baru memorsi setelah makanan matang semua.
4. Pihak catering dapat memperbaiki tekstur makanan yang masih agak keras seperti tekstur wortel dengan cara memasaknya terlebih dahulu agar lebih lunak lalu menambahkan sayuran yang lainnya.