

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Juwangi Sidoarjo mengenai tingkat kepuasan mutu pelayanan makan santri dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesesuaian mutu pelayanan makan santri berdasarkan metode *Importance Performance Analysis* di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Juwangi Sidoarjo diperoleh hasil rata-rata sebesar 96,27% termasuk dalam kategori sangat sesuai.
2. Tingkat kepuasan mutu pelayanan makan santri berdasarkan perhitungan menggunakan *Customer Satisfaction Index (CSI)* di Pondok Pesantren Modern Al-Amanah Juwangi Sidoarjo diperoleh nilai sebesar 76,72% termasuk dalam kategori puas.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat diberikan sebagai bahan pengetahuan dibidang gizi dan institusi Pondok Pesantren untuk melakukan perbaikan pada atribut yang masuk ke dalam prioritas utama adalah sebagai berikut :

1. Tampilan hidangan yang disajikan tidak sesuai dengan jenis hidangan. Penting untuk memilih bahan makanan yang sesuai dengan jenis masakan yang ingin dibuat. Ini termasuk memperhatikan bumbu, teknik memasak, dan cara pengolahan yang tepat sesuai dengan tradisi atau resep yang diikuti. Dengan memperhatikan hal ini, dapat meningkatkan kualitas masakan yang dibuat dan memastikan bahwa hasil akhirnya sesuai dengan yang diharapkan.
2. Upaya tersebut dapat dilakukan oleh tenaga pengolah makanan pondok pesantren dengan mengikuti pelatihan kursus memasak atau mencari sumber referensi di media sosial ataupun buku terkait olahan bahan makanan yang menarik dan mempraktikkan pada saat proses pengolahan makanan.

3. Bahan makanan yang kurang bervariasi. Jika makanan yang dihidangkan kurang bervariasi, ini bisa mengakibatkan kurangnya kepuasan dan minat pada hidangan yang disajikan. Variasi dalam makanan tidak hanya penting untuk aspek rasa, tetapi juga untuk menarik dan memuaskan selera makan yang berbeda-beda. Mengganti atau menambah bahan makanan, seperti menggunakan bahan makanan tempe pada menu makan siang dan tahu pada makan malam. Menambahkan potongan sosis/pentol sebagai tambahan lauk kedalam olahan sayur seperti pada sayur capcay. Mengganti bahan makanan sayur asem tidak harus dengan kangkung dan kacang panjang tetapi bisa diganti dengan labu siam dan kubis.