

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dan analisis yang telah dikemukakan pada bab-bab terdahulu, maka hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

- 1) Variasi menu makanan berdasarkan bahan makanan mendapatkan hasil kategori kurang bervariasi, sedangkan variasi menu makanan berdasarkan cara pengolahan mendapatkan hasil bervariasi.
- 2) Kesukaan berdasarkan penampilan makanan dibagi menjadi 4 kategori diantaranya warna, tekstur, bentuk, dan porsi. Pada warna makanan didapatkan kategori suka, sedangkan pada tekstur makanan mendapatkan hasil kategori kurang suka, pada bentuk makanan mendapatkan hasil kategori kurang suka, dan berdasarkan porsi makanan mendapatkan hasil kategori suka. Kesukaan juga dinilai berdasarkan rasa makanan yang dibagi menjadi 4 kategori diantaranya aroma, bumbu, keempukan, dan suhu. Pada penilaian terhadap aroma makanan didapatkan hasil kategori suka, pada penilaian berdasarkan bumbu didapatkan hasil kategori suka, sedangkan pada penilaian berdasarkan keempukan didapatkan hasil kategori suka, dan pada penilaian berdasarkan suhu makanan yang disajikan didapatkan hasil kategori suka.
- 3) Tingkat kepuasan santri menggunakan metode IPA menunjukkan angka harapan lebih tinggi dibandingkan dengan angka kinerja yang diperoleh. Hal ini menunjukkan jika santri belum puas terhadap pelayanan / kinerja dari staf kantin. Penilaian dengan kategori puas terhadap kinerja (kuadran II) rata rata ditunjukkan pada dimensi tangible, sedangkan prioritas rendah (kuadran III) ditunjukkan pada dimensi assurance dan empathy.

## B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka dapat dikemukakan beberapa saran yang menunjang :

1. Berdasarkan hasil penilaian variasi menu makanan disarankan bagi petugas kantin untuk menambah variasi bahan makanan yang disajikan kepada santri seperti bahan makanan lauk hewani tidak harus menggunakan daging ayam, petugas kantin bisa menggunakan bahan makanan yang lain seperti telur atau daging sapi.
2. Berdasarkan hasil penilaian kesukaan santri terhadap menu, disarankan bagi staf kantin yang bertugas menyajikan makanan untuk memperbaiki tekstur dan bentuk makanan. Perbaikan tekstur makanan disarankan untuk petugas kantin bisa memodifikasi kembali resep guna memperbaiki tekstur pada makanan, seperti tekstur pada nasi yang terlalu lembek petugas kantin dapat mengurangi penggunaan air saat menanak nasi. Perbaikan bentuk makanan disarankan untuk petugas kantin dapat menyelaraskan potongan, seperti pada bentuk lauk nabati yang bentuknya terlalu kecil atau terlalu besar bisa dikira-kira potongannya sama, contohnya dibuat standart pada satu kotak tahu bisa dibagi 8 bagian atau pada satu blok tempe bisa dibagi menjadi 16 bagian.
3. Dalam menanggapi keluhan santri terhadap pelayanan makanan di asrama antara lain seperti : staf kantin bersedia membantu santri yang mengalami kesulitan mengambil makanan, staf kantin memberikan pelayanan yang cepat dan tanggap, staf kantin memiliki pengetahuan tentang menu yang disajikan, respon terhadap kritik dan saran.