

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan berdasarkan penggunaan bahan makanan sebesar 94,00%.
2. Kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan sebesar 95,45%.

#### **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Sebaiknya dalam perencanaan menu lebih memperhatikan jumlah dan jenis bahan makanan yang digunakan.
2. Sebaiknya pengadaan bahan makanan lebih memperhatikan kebutuhan riil, terutama jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang akan digunakan.
3. Tingkatkan kegiatan pemantauan pada gudang penyimpanan (gudang logistik) untuk mengontrol persediaan stok bahan makanan.