

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat 13 jenis hidangan sayur yang digunakan pada satu siklus menu RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang, akan tetapi masih ada jenis hidangan sayur yang sama, yang digunakan dalam waktu yang berdekatan.
2. Terdapat penggunaan bahan makanan sayur yang sama dalam waktu yang berdekatan atau satu hari. Frekuensi penggunaan bahan makanan wortel merupakan yang tertinggi, dan labu kuning, tomat hijau, kacang merah, caisim, pokcoy, dan putren merupakan bahan makanan sayur yang digunakan terendah.
3. Masih terdapat teknik pengolahan hidangan sayur yang digunakan berulang sebanyak 3 kali pada 1 hari yang sama di satu siklus menu RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

## **B. Saran**

Kepada pihak instalasi gizi :

1. Hendaknya hidangan sayur yang disajikan lebih bervariasi dan tidak menggunakan jenis hidangan yang sama dalam waktu yang berdekatan
2. Frekuensi bahan makanan yang terlalu sering terutama wortel, lebih baik diganti dengan sayuran lain agar lebih bervariasi, sebagai contoh labu kuning, jagung, atau tomat. Dilakukan penyusunan master menu pada sayur sehingga tidak terjadi pengulangan penggunaan bahan makanan yang terlalu sering.
3. Hendaknya menggunakan teknik pengolahan sayur yang berbeda dalam satu hari, sebagai contoh dalam satu hari ada boiling (merebus), sauteing (tumis), stewing (berkuah), dan fresh food (makanan segar/lalapan)