

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

1. Modifikasi resep lauk hewani dilakukan pada menu daging rendang yang merupakan menu lauk hewani pada siklus menu ke-4 di Instalasi Gizi RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo menjadi rolade daging saus teriyaki.
2. Modifikasi resep lauk hewani dilakukan dengan menambah dan mengurangi bahan makanan dan takarannya, serta mengubah teknik pengolahan yang mulanya teknik *stewing* menjadi *steaming* dan *frying* untuk memperbaiki sifat organoleptik dan mempertahankan nilai gizi dari bahan makanan.
3. Penilaian sifat organoleptik terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur resep modifikasi menghasilkan rata-rata skor  $\geq 75$  yang menunjukkan panelis menyukai rolade daging saus teriyaki.
4. Persentase pemenuhan nilai gizi dari resep modifikasi sesuai dengan nilai gizi pada resep standar, yaitu energi sebesar 99,30%, protein sebesar 97,44%, lemak sebesar 96,20% dan karbohidrat sebesar 104,20%.
5. *Food cost* resep modifikasi sesuai dengan anggaran biaya penyelenggaraan makan di rumah sakit dengan persentase pemenuhan dari *food cost* resep standar sebesar 96%.

6. Modifikasi resep lauk hewani dari daging rendang menjadi rolade daging saus teriyaki yang dilakukan dapat memperbaiki warna dan rasa serta sesuai dengan nilai gizi dan *food cost* yang ditetapkan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

## **B. Saran**

1. Bagi peneliti lain, sebaiknya lebih teliti saat melakukan perhitungan nilai gizi pada resep modifikasi agar sesuai dengan kebutuhan pasien dan standar rumah sakit.
2. Bagi rumah sakit, sebaiknya rolade daging saus teriyaki dapat dipertimbangkan untuk dijadikan alternatif menu lauk hewani yang disajikan pada pasien non diet bentuk makanan biasa dan lunak untuk meningkatkan tingkat penerimaan pasien.