

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Standar bumbu lauk hewani di RS Islam Yogyakarta PDHI yaitu standar bumbu bacem, bumbu bistik, bumbu rica-rica, bumbu semur, bumbu kuning, dan bumbu tongseng.
2. Jenis bahan bumbu lauk hewani yang digunakan tidak sesuai dengan standar bumbu RS Islam Yogyakarta PDHI yaitu 77,2%.
3. Berat bumbu lauk hewani yang digunakan sesuai dengan standar bumbu RS Islam Yogyakarta PDHI yaitu 92,30%.

B. Saran

1. Perlu adanya standar bumbu semur dan bumbu kuning secara tertulis sebagai acuan tenaga pengolah dalam mengolah makanan dan untuk menjaga konsistensi rasa masakan agar tetap sama.
2. Dari hasil kesesuaian jenis bahan standar bumbu lauk hewani mendapatkan hasil 77,2%, dengan ini perlu adanya pelatihan tentang penggunaan bumbu untuk kesesuaian cita rasa dan aroma pada masakan.
3. Perlu adanya SOP dan URT tentang bumbu sebagai pedoman tenaga pengolah dalam mengolah makanan.