

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Pendapat mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Tampilan makanan (yang meliputi besar porsi dan penyajian) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
  - a. Sebagian besar pendapat responden terhadap penampilan makanan dari segi besar porsi makanan yang disajikan menerima semua porsi makanan yang diberikan, makanan pokok , lauk dan sayur .
  - b. Sebagian besar pendapat responden terhadap penampilan makanan dari segi penyajian makanan yang disajikan dapat menerima semua penyajian makanan yang diberikan, makanan pokok dan lauk, penyajian sayur sebagian besar tidak dapat menerima.
2. Pendapat mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Rasa Makanan (yang meliputi aroma dan tekstur) di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
  - a. Sebagian besar pendapat responden terhadap rasa makanan dari segi rasa makanan yang disajikan, dapat menerima semua rasa makanan yang disajikan makanan pokok, lauk dan sayur.
  - b. Sebagian besar pendapat responden terhadap rasa makanan dari segi tekstur makanan yang disajikan dapat menerima semua tektur makanan yang diberikan makanan pokok, lauk dan sayur.

3. Tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Cita Rasa Makanan di Asrama II Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
  - a. Tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Tampilan Makanan pada menu hari pertama (81%) dan menu hari kelima (81%) yang dapat diterima sedangkan menu yang lainnya masuk dalam kategori tidak dapat diterima.
  - b. Tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Rasa Makanan, pada menu hari kelima (80%) yang dapat diterima sedangkan menu yang lainnya masuk dalam kategori tidak dapat diterima.
  - c. Tingkat penerimaan mahasiswa Bengkayang dan Malinau terhadap Cita Rasa Makanan pada menu hari kelima (81%) yang dapat diterima sedangkan menu yang lainnya masuk dalam kategori tidak dapat diterima.

## **B. SARAN**

### 1. Bagi Asrama

Disarankan agar melakukan evaluasi menu makanan yang disajikan dari segi penampilan makanan dan rasa makanan secara berkala.

### 2. Bagi Pihak Catering

Disarankan agar lebih memperhatikan penampilan dari makanan terutama pada cara penyajian makanan dan rasa makanan pada tekstur makanan.