

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Makanan lunak yang disajikan sudah sesuai dengan syarat bentuk lunak pada makanan pokok sebesar 98,25%, lauk hewani sebesar 78,95%, dan lauk nabati 69,65%.
2. Makanan lunak yang disajikan sudah sesuai dengan syarat makanan mudah cerna pada lauk hewani sebesar 80,71%, lauk nabati sebesar 75%, dan sayur sebesar 96,5%.
3. Makanan lunak yang disajikan sudah sesuai dengan syarat rendah serat pada makanan pokok sebesar 98,25%, lauk nabati sebesar 73,22%, dan sayur sebesar 71,93%.
4. Makanan lunak yang disajikan sudah sesuai dengan syarat tidak mengandung bumbu tajam pada lauk hewani sebesar 91,23%, lauk nabati sebesar 92,86%, dan sayur sebesar 96,5%.
5. Kandungan gizi pada makanan lunak yang disajikan keseluruhan masih kurang dibandingkan dengan standar RS. Persentase energi dan karbohidrat yang masih kurang sebesar 100%, protein sebesar 80%, sedangkan lemak sebesar 50%.

B. Saran

1. Untuk institusi
Memperbaiki makanan lunak yang masih memiliki tekstur keras seperti kedelai goreng, bahan makanan yang tinggi serat seperti jagung

manis, cara pengolahan bahan makanan yang digoreng seperti mendoan tempe, serta bumbu yang tajam seperti cabai maka dari itu makanan lunak yang disajikan menyesuaikan dengan syarat makanan lunak.

2. Untuk peneliti selanjutnya

Meneliti kesesuaian bahan makanan dengan siklus menu.