

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Standar bumbu menu makan siang lauk hewani yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul adalah standar bumbu B dan C.
2. Standar bumbu menu makan siang sayur yang digunakan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul adalah standar bumbu A, B, dan C.
3. Berat bahan dasar bumbu pada masakan lauk hewani opor, soto, dan semur lebih banyak dibandingkan dengan standar baku sedangkan pada masakan bakso lebih sedikit.
4. Berat bahan dasar bumbu pada masakan sayur lodeh dan gubahan lebih banyak dibandingkan dengan standar baku sedangkan pada masakan kare dan sop sudah sesuai.
5. Jenis bahan dasar bumbu menu lauk hewani pada masakan opor, soto dan semur sudah sesuai akan tetapi pada masakan bakso tidak sesuai jika dibandingkan dengan standar baku.
6. Jenis bahan dasar bumbu menu sayur pada masakan lodeh, kare, dan sop sudah sesuai akan tetapi pada masakan gubahan tidak sesuai jika dibandingkan dengan standar baku.

B. Saran

1. Perlu adanya standar bumbu yang tertulis agar menjaga konsistensi rasa masakan agar tetap sama.

2. Perlu adanya standar resep untuk memudahkan dalam pemasakan dan menyiapkan bahan dan peralatan yang digunakan.
3. Penggunaan bumbu alami lebih baik dari pada bumbu kemasan.