

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Resep lama merupakan resep acuan untuk modifikasi berdasarkan standar resep di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.
2. Resep modifikasi merupakan resep yang dikembangkan berdasarkan sifat organoleptik, nilai gizi, dan *food cost* sesuai dengan menu modifikasi yang telah ditetapkan.
3. Penilaian sifat organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur resep modifikasi menunjukkan skor ≥ 66 (suka) pada produk hasil modifikasi yaitu ekado tahu.
4. Persentase pemenuhan nilai gizi dari resep modifikasi sesuai dengan nilai gizi pada resep lama, kecuali pada nilai gizi karbohidrat yang mengalami penurunan, yaitu energi sebesar 108,07%, protein sebesar 105,91%, lemak sebesar 104,77% dan karbohidrat rendah sebesar 63,05%.
5. *Food cost* resep modifikasi sesuai dengan anggaran biaya lauk nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito yaitu sebesar Rp. 1.500,- – Rp. 2.500,-.

B. Saran

1. Bagi institusi, sebaiknya ekado tahu dapat dipertimbangkan untuk dijadikan alternatif menu lauk nabati yang disajikan pada pasien non diet bentuk makanan biasa untuk meningkatkan daya terima pasien. Meskipun proses pembuatan ekado tahu membutuhkan waktu lebih lama dibandingkan tahu bumbu kuning, penerapannya tetap memungkinkan di

rumah sakit dengan manajemen tenaga dan waktu yang baik. Jika dilakukan dengan sistem kerja yang terstruktur, resep ini dapat menjadi pilihan lauk nabati yang menarik dan bernilai gizi tinggi untuk pasien.

2. Bagi peneliti lain, bisa mengembangkan resep lauk nabati dengan bahan lain, serta dalam melakukan perhitungan nilai gizi pada resep modifikasi agar sesuai dengan kebutuhan pasien dan mempertimbangkan bahan makanan yang akan dijadikan modifikasi agar biaya bahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh rumah sakit.