

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 KESIMPULAN

1. Pelayanan gizi menerapkan sistem distribusi sentralisasi dan disentralisasi.
2. Makanan pokok pada makanan lunak setelah pemasakan memiliki suhu rata-rata 89,43 °C dan memiliki suhu 80,46 °C setelah pemorsian.
3. Lauk hewani pada makanan lunak setelah pemasakan memiliki suhu rata-rata 74,54 °C dan memiliki suhu 59,80°C setelah pemorsian.
4. Lauk nabati pada makanan lunak setelah pemasakan memiliki suhu rata-rata 67,10 °C dan memiliki suhu 56,62 °C setelah pemorsian.
5. Sayur pada makanan lunak setelah pemasakan memiliki suhu rata-rata 83,34 °C dan memiliki suhu 73,96 °C setelah pemorsian.

#### 5.2 SARAN

Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang gambaran suhu makanan pada makanan biasa dan pada makanan cair, serta mengupayakan waktu *holding time* antara proses pemasakan dengan proses pemorsian pada waktu makan siang dan makan malam seperti *holding time* pada makan pagi, sehingga suhu makanan dapat lebih terjaga dengan baik.