BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kepuasan menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar dapat disimpulkan :

1. Harapan mahasiswa terhadap menu dan penyajian makanan cenderung pada jawaban sangat penting sebesar 45,63%, penting 40,69%, cukup penting 9,58%, kurang penting 3,54%, tidak penting 0,56%.
2. Hasil penglaman terhadap menu dan penyajian makanan yang menjawab sangat baik 12,22%, baik 31,39%, cukup baik 45,76%, kurang baik 10,42%, tidak baik 0,21%.
3. Tingkat kepuasan menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar mencapai 81,23% yang artinya mahasiswa masih dalam kategori tidak puas karena masih berada dibawah standar tingkat kepuasan yaitu ≥90%.

B. Saran

1. Bagi Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar diharapkan untuk lebih meningkatkan kualitas menu dan penyajian makanan karena dari 20 aspek yang dinilai 15 aspek dirasa tidak puas seperti rasa makanan, tekstur makanan, aroma, kombinasi, alat yang digunakan dan penyajian makanan sehingga mahasiswa merasa puas dengan pelayanan makanan di asrama.

2. Bagi Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar diharapkan agar menambah tenaga kerja asrama sebagai penyaji makanan dengan profesi tata boga dan ahli gizi guna meningkatkan kepuasan mahasiswa terhadap menu dan penyajian makanan.