

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Untuk kualitas produk pada parameter rasa, tekstur, penampilan, dan aroma setiap menu nasi box tersebut yaitu pada segi rasa konsumen sudah cukup puas, dari segi tekstur dan penampilan konsumen cukup puas, dan pada segi aroma konsumen sangat tidak puas dengan menu-menu yang dihasilkan oleh karena itu diduga penyebab konsumen tidak puas dalam segi aroma yaitu dalam pembungkusan makanan ketika menu makanan masih keadaan lumayan panas sudah di bungkus ke dalam kertas nasi.
2. Ketahanan daya simpan nasi box yang disatukan dengan lauk pauknya dan yang tidak disatukan dengan lauk pauknya disimpan dengan keadaan terbungkus dan diteliti selama 8 jam dan meneliti 3 karakteristik yaitu tekstur, tampilan dan aroma, ternyata yang cepat menurun mutunya adalah makanan yang disatukan dengan lauk pauknya dan karakteristik yang cepat murun mutunya yaitu dalam segi aroma, perubahan tersebut rata-rata pada jam ke 5 setelah di olah.

#### **5.2 Saran**

1. Pada kualitas produk makanan supaya diperhatikan lagi dalam pengolahannya dengan memperhatikan bumbu-bumbu masakan setiap menu makanan yang dihasilkan dan pada saat makanan sudah jadi jangan cepat dikemas

dikarenakan pada saat suhu masakan masih keadaan panas langsung di bungkus maka akan terjadi cepat basi.

2. Pada saat membungkus makanan seharusnya menu makanan dipisahkan dengan lauk pauknya supaya menghindari terjadinya cepat menurun mutu dari nasi box tersebut dan alangkah baiknya pada saat membungkus nasi menggunakan daun pisan tanpa menggunakan kertas nasi, sehingga terhindar dari cepat menurunnya mutu nasi box tersebut.