

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Standar porsi makan siang yang disediakan di SDI Al – Faraby untuk anak umur 7 – 9 tahun belum seluruhnya sesuai, hanya sayur yang sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan. Rata – rata porsi yang disajikan untuk makanan pokok yang disajikan sebesar 84,6%, lauk hewani 58,4%, lauk nabati 46%, dan sayur 92%.
2. Standar porsi makan siang yang disediakan di SDI Al – Faraby untuk anak umur 10 -12 tahun belum seluruhnya sesuai, hanya sayur yang sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan. Rata – rata porsi yang disajikan untuk makanan pokok yang disajikan sebesar 71,5%, lauk hewani 48,6%, lauk nabati 48%, dan sayur 94%.
3. Pola menu yang digunakan dalam penyelenggaraan makan siang di SDI Al – Faraby masih belum seimbang, karena menu yang disajikan setiap harinya masih belum lengkap, hanya terdiri dari 2 atau 3 jenis makanan saja.
4. Kualitas menu dinilai melalui aspek penampilan dan rasa makanan. Secara keseluruhan rata – rata siswa menilai suka terhadap kualitas menu dari makanan yang disajikan, tetapi sebagian siswa menilai kurang suka dengan cara penyajian makanan. Penyajian dengan menggunakan nampan membuat siswa kurang nyaman dan kurang tertarik untuk menghabiskannya.
5. Sisa makanan tertinggi pada anak usia 7 – 9 tahun yaitu pada makanan pokok sebesar 23,2% dan lauk nabati sebesar 26,1%.
6. Sisa makanan tertinggi pada anak usia 10 – 12 tahun yaitu pada makanan pokok sebesar 17% dan lauk nabati sebesar 23%.

## **B. Saran**

1. Seharusnya standar porsi para siswa dibedakan berdasarkan golongan usia atau tingkatan kelas seperti kelas 1 - 3 (usia 7 – 9 tahun) dan kelas 4 – 6 (usia 10 – 12 tahun). Karena kebutuhan siswa berbeda sesuai dengan golongan usianya. Untuk anak usia 7 – 9 membutuhkan 1900 kkal dan anak usia 10 – 12 tahun membutuhkan 2100 kkal dalam sehari.
2. Sebaiknya menyediakan makanan yang seimbang untuk setiap harinya, yaitu makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
3. Sebaiknya jarak waktu pemberian snack dengan makan siang seharusnya tidak berdekatan agar siswa tidak merasa kenyang dan dapat menghabiskan makanan yang disediakan sehingga dapat mencegah banyaknya sisa makanan.
4. Perlu diadakan penyuluhan gizi seimbang anak usia sekolah untuk meningkatkan asupan makan siswa.
5. Perlu adanya peningkatan biaya makan agar dapat menyajikan menu yang seimbang serta sesuai dengan kebutuhan para siswa.
6. Sebaiknya perlu dilakukan kajian tentang higiene dan sanitasi untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada penyelenggaraan makan siang.
7. Sebaiknya ditingkatkan lagi ketrampilan bagi para tenaga pengolah makanan agar dapat melayani seluruh siswa dengan lebih baik lagi.