# BAB V

# KESIMPULAN DAN SARAN

## Kesimpulan

1. Kualitas makanan (warna, tekstur, bentuk, aroma dan suhu) yang disajikan untuk siswa kelas 4 dan 5 tahun di SD Al-Irsyad sebagian besar penilaian responden menilai baik dan cukup. Biaya dan jumlah tenaga pengolah berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan.
2. Standar porsi (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah) makanan yang disajikan belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan (menurut Angka Kecukupan Gizi 2013)
3. Ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, zat besi dan serat) masih dibawah kecukupan energi yang dianjurkan.

## Saran

1. Makanan yang disajikan harus memperhatikan dari segi aroma untuk lauk hewani, bentuk untuk lauk nabati dan buah serta tekstur dan rasa untuk sayur.
2. Perlu adanya penambahan iuran untuk makan siang dari Rp. 75.000,- menjadi Rp. 90.000,-
3. Perlu penambahan tenaga pengolah 1-2 orang.
4. Untuk wacana kedepan perlu penambahan porsi makanan yang disajikan untuk siswa kelas 4 dan 5. Porsi makanan yang dianjurkan untuk makanan pokok/nasi dari 96 gr menjadi 150 gram, lauk hewani dari 7 gram menjadi 50 gram, lauk nabati dari 22 gram menjadi 50 gram, sayur dari 30 gram menjadi 60 gram, dan buah dari 28 gram menjadi 50 gram.
5. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang daya terima makan siang yang disajikanan pada makan siang.