

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan selama 6 hari di MI Khadijah Malang, dapat disimpulkan:

1. Biaya bahan makanan yang dikeluarkan oleh pihak penyelenggara makanan sekolah sudah baik karena biaya makan 76,74% yang digunakan untuk pembelian bahan makanan, hal ini sudah sesuai karena biaya makan pada institusi yang berorientasi pada pelayanan seperti sekolah tujuan utamanya bukan untuk mencari keuntungan.
2. Pola menu pada penyelenggaraan makan siang di MI Khadijah sebagian besar belum seimbang, karena hanya pada menu ke-5 yaitu snack yang termasuk dalam kategori seimbang. Hal ini disebabkan karena lauk nabati jarang sekali disajikan yaitu hanya 1x/minggu dan dalam proses pengamatan tidak pernah disajikan buah karena pertimbangan biaya yang ada.
3. Rata-rata porsi makanan yang disajikan tidak sesuai dengan standar porsi untuk anak sekolah umur 7-12 tahun. Hanya porsi makanan pokok/nasi pada anak umur 10-12 tahun yang sesuai.
4. Ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) termasuk dalam kategori defisit. Kurangnya ketersediaan energi dan zat gizi pada menu makanan yang disajikan diakibatkan oleh pola menu yang kurang seimbang dan porsi yang tidak sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan. Selain itu minimnya biaya makan yang ada juga menjadi pertimbangan dalam pemilihan bahan dan porsi makanan.

B. Saran

1. Biaya makan perhari perlu untuk dinaikkan. Karena biaya makan yang ada belum dapat memenuhi ketersediaan energi dan zat gizi yang sesuai dengan kecukupan energi dan zat gizi yang dianjurkan. Biaya makan dapat dinaikkan menjadi Rp 4.000,00 – Rp 5.000,00/hari/siswa untuk menambah menu buah dan porsi makanan.
2. Diharapkan untuk dapat membuat siklus menu 21 hari sehingga dapat memperhatikan pola menu seimbang, sehingga tidak harus menyulitkan pihak penyelenggara untuk selalu merencanakan menu yang baru setiap minggu dan membuat perhitungan kebutuhan bahan makanan.
3. Untuk pelaksanaan lebih lanjut porsi makan yang disajikan diusahakan untuk disesuaikan dengan standar porsi yang dapat dilakukan secara bertahap sehingga dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi siswa.
4. Pembelian buah dapat ditambahkan 1x/minggu pada menu snack karena ketersediaan vitamin C dan serat pada menu makan siang yang disajikan termasuk kategori defisit.
5. Perlu ditambah variasi pada lauk nabati seperti steak tempe, nugget tempe, bola-bola tahu, kroket tahu, tumis tahu tempe dan sayur seperti kroket jagung wortel, menambah kacang polong dan kembang kol pada menu sup merah, salad, sandwich, siomay sayuran agar siswa tidak merasa bosan dan mengenal lebih banyak variasi hidangan lauk nabati dan sayur.
6. Menu yang disajikan sudah baik untuk kategori menu snack karena sudah mencukupi kebutuhan 10% dari total energi. Jika akan dikembangkan untuk menu makan siang maka perlu modifikasi menu dan disajikan pada jam makan siang.
7. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang daya terima dan tingkat konsumsi siswa pada menu makan siang yang disajikan.