

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penyelenggaraan makanan di asrama putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang diselenggarakan oleh pihak swasta (outsourcing) yaitu "Fresh Catering" yang melayani 188 konsumen.
2. Hampir sebagian besar porsi yang disajikan masih kurang sesuai dari porsi yang dianjurkan. Untuk nasi dan sayur sudah sesuai, sedangkan untuk lauk hewani dan nabati kurang sesuai dengan porsi yang dianjurkan untuk memenuhi angka kecukupan gizi responden.
3. Pengembangan menu sayur yang dilakukan meliputi tiga menu yaitu bobor daun singkong, sambal goreng santan buncis dan tahu serta nugget wortel jamur tiram.
4. Daya terima sayur dengan kesukaan untuk menu yang mendapatkan penilaian baik paling banyak adalah nugget wortel jamur dan sambal goreng santan buncis (23%). Untuk penilaian cukup yang paling banyak adalah bobor daun singkong (70%) disusul dengan nugget wortel jamur (60%). Sedangkan untuk penilaian kurang yang paling banyak adalah sambal goreng santan buncis (23%). Sehingga dapat disimpulkan menu yang paling banyak disukai oleh responden adalah nugget wortel jamur.
5. Ketersediaan energi dan zat gizi rata-rata masih dalam kategori defisit. Untuk protein dan serat sudah normal sesuai dengan angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Akan tetapi perhitungan ini hanya meliputi dari menu yang disediakan oleh pihak catering, belum menghitung dari snack atau buah yang kemungkinan dikonsumsi oleh responden.

B. Saran

1. Diharapkan pihak catering membuat siklus menu untuk menghindari menu makanan yang terulang-ulang, selain itu juga untuk memudahkan pihak catering dalam perencanaan belanja.
2. Pembuatan standar porsi yang sesuai dengan kecukupan gizi berdasarkan golongan umur penghuni asrama putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, dengan porsi setiap kali makan makanan pokok sebesar 150 gram, protein hewani 50 gram, protein nabati 50 gram dan sayur 100 gram.

3. Harga untuk satu kali makan adalah Rp. 7000 belum bisa memenuhi angka kecukupan gizi mahasiswa, sebaiknya ada penambahan harga diimbangi dengan penambahan porsi penyajian lauk hewani, nabati serta sayur yaitu menjadi Rp 10.000 dengan pembagian biaya yaitu Rp.2500 untuk makanan pokok, Rp.4000 untuk lauk hewani, Rp.1500 untuk lauk nabati, Rp.1500 untuk sayur dan Rp.500 untuk air mineral dan lain lain.
4. Untuk menu sambal goreng santan buncis dikarenakan ketidaksediaan dari pihak katering sehingga tersaji sambal goreng santan buncis dengan tahu, alangkah lebih baik apabila tahu diganti dengan jagung manis.
5. Diharapkan pihak Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dapat melibatkan jurusan gizi dalam penyelenggaraan makanan diasrama agar dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi penghuni asrama.