**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
   * + 1. Pada penelitian tahap pertama, menu modifikasi lauk hewani yang terpilih menjadi perlakuan terbaik untuk *Nugget* Lele dan Bola – Bola Ikan Bumbu Kecap adalah P2 pada kedua menu.
       2. Hasil pengujian SPSS menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan pada sisa makanan lauk hewani Lansia sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi (p<0,05) yang berarti modifikasi resep memiliki pengaruh yang signifikan pada penurunan sisa makanan kedua menu lauk hewani.
       3. Harga makanan pada menu modifikasi untuk *nugget*  lele sebesar Rp. 3.071- per porsi dan bola – bola ikan lele bumbu kecap sebesar Rp. 2.862-, dimana seluruhnya memiliki persentase kenaikan harga kurang dari 10%.
       4. Pada menu *nugget* lele peningkatan nilai gizi terjadi pada energi, protein, karbohidrat, dan vitamin A. Peningkatan terjadi karena adanya bahan tambahan pada menu modifikasi seperti tepung tapioka dan telur ayam. Zat gizi lemak mengalami sedikit penurunan karena pada menu sebelum modifikasi terdapat bahan santan yang merupakan sumber lemak.
       5. Pada menu bola – bola ikan bumbu kecap peningkatan nilai gizi terjadi pada seluruh zat gizi seperti energi, protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin A. Peningkatan terjadi karena adanya bahan tambahan pada menu modifikasi seperti tepung tapioka, telur ayam, dan kecap manis.
       6. Rata – rata nilai zat gizi lauk hewani Lansia pada kedua menu mengalami peningkatan dibandingkan dengan sebelum modifikasi.
2. **Saran**

Sisa makanan lauk hewani di Panti Sosial Tresna Werdha Blitar sebelum dilakukan modifikasi masih dalam kategori tinggi sehingga diharapkan dapat dilakukan beberapa cara seperti:

1. Melakukan pengamatan terhadap menu makanan yang sering terlihat tidak habis atau memiliki sisa tinggi, kemudian mencari tahu penyebab lansia tidak mengonsumsi makanan tersebut.
2. Pihak panti melakukan konsultasi dengan ahli gizi yang bertugas membuat siklus menu mengenai gambaran menu yang memiliki sisa tinggi serta gambaran makanan yang mayoritas disukai lansia di PSTW Blitar.
3. Memberikan pelatihan kepada tenaga pemasak atau pengolah makanan mengenai pembuatan makanan yang mudah dikonsumsi dan disukai oleh lansia sesuai hasil konsultasi dari ahli gizi terkait.