

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Seluruh responden berjenis kelamin perempuan dengan kisaran usia 16 – 18 tahun.
2. Semua responden merasa puas terhadap penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar yang meliputi ketepatan waktu pemberian makanan, variasi menu, dan citarasa makanan dengan nilai minimum dan maksimum yang didapatkan dari responden berturut-turut 69 dan 75. Nilai median yang didapatkan adalah 75 dan termasuk ke dalam kategori puas.
3. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kepuasan dengan asupan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan zat besi pada makanan santri. Hal ini dibuktikan dengan uji Korelasi Spearman Rank dengan nilai signifikansi $> 0,05$.

B. Saran

1. Diharapkan pihak pondok pesantren dapat meningkatkan kembali frekuensi dan variasi lauk hewani yang disediakan, usahakan tidak menyajikan telur dadar setiap hari agar santri tidak merasa bosan. Pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar memiliki lahan dibelakang yang dijadikan kolam ikan cukup luas. Kolam ini dapat dijadikan tempat untuk budidaya ikan air tawar, seperti ikan lele dan ikan nila. Apabila terdapat sisa makanan santri juga dapat dijadikan makanan untuk ikan-ikan dikolam. Ikan-ikan ini yang kemudian dapat dipanen dan dijadikan lauk hewani untuk para santri, karena dengan membudidaya ikan sendiri maka biaya yang dikeluarkan untuk memvariasi lauk hewani tidak terlalu tinggi.
2. Untuk menambah asupan zat besi agar terpenuhi dengan baik selain dari lauk hewani juga dapat dilakukan dengan cara mengonsumsi kacang-kacangan seperti kacang tanah, kacang hijau, dan kacang kedelai. Selain itu, juga dapat mengonsumsi sayuran hijau yang kaya akan zat besi seperti bayam, kangkung dan buah seperti semangka. Bahan makanan tersebut relatif terjangkau dari harga yang murah dan ketersediaannya di pasaran.