

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pola menu yang disajikan di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar masih belum seimbang karena tidak mencakup empat komponen. Untuk lauk biasanya hanya digunakan satu jenis dan tidak ada buah dalam penyajian makan.
2. Kesesuaian besar porsi pada makanan pokok, lauk hewani dan sayur yang disajikan per makan pada santri rata-rata sudah 100% sesuai dengan standar porsi yang ditentukan. Namun, pada jenis makanan lauk masih belum sesuai dengan standar porsi yang ditentukan.
3. Sisa makan santri pada menu yang telah disediakan selama 3 hari penelitian masih menghasilkan sisa >20% yaitu pada jenis makanan sayur. Sehingga pelayanan makan di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar yang terkait sisa makan dapat dikatakan belum tercapai.

#### **G. Saran**

1. Dari segi penampilan menu, pengelola Pondok Pesantren dapat mengubah penampilan makanan agar para santri tertarik untuk makan dan menciptakan cita rasa makanan yang pas.
2. Perbaikan cara pemorsian dapat dilakukan dengan menyajikan makanan untuk para santri dengan besar porsi tepat yaitu menggunakan standar porsi yang telah ditetapkan. Bisa juga untuk menyajikan makanan para petugas pemorsian menggunakan satuan Ukuran Rumah Tangga (URT) sehingga mempermudah proses pemorsian.
3. Konsumsi lauk hewani santri bisa didapatkan dengan pemanfaatan lahan di Pondok Pesantren dengan pembudidayaan ikan segar seperti lele, nila dll. Sehingga dengan hal ini santri mendapat asupan protein yang cukup.