# BAB V

# PENUTUP

## Kesimpulan

## Pola menu makan sore dalam penyelenggaraan makan di SMK Modern Al-Rifa’ie 2 termasuk dalam kategori tidak seimbang.

## Standar porsi yang disajikan di SMK Modern Al-Rifa’ie untuk makanan pokok termasuk dalam kategori sesuai, sedangkan lauk hewani, lauk nabati dan sayur tidak sesuai dengan Pedoman Gizi Seimbang.

## Daya terima makanan sebagian besar dalam kategori baik terdapat pada makanan pokok, lauk hewani, dan lauk nabati. Sedangkan sayur memiliki kategori daya terima makan kurang.

## Saran

1. Diharapkan pada unit penyelenggaraan makanan SMK Modern Al-Rifaie untuk melakukan evaluasi pada siklus menu guna mengubah beberapa pengulangan menu dan bahan makanan pada lauk hewani yang hanya menggunakan ayam. Hal tersebut dapat diganti dengan menggunakan bahan makanan lain yang lebih ekonomis, seperti telur atau ikan.
2. Selain itu, penyajian dengan standar porsi sesuai Angka kecukupan Gizi atau setidaknya porsi yang diberikan pada santri yang satu dan lainnya sama terutama pada lauk hewani.
3. Untuk mengurangi sisa makanan pada sayur, pihak penyelenggara makanan dapat menambahkan dan menyajikan jenis sayuran yang lebih beragam seperti kacang panjang,bayam, hingga kangkung agar tidak menimbulkan rasa kebosanan karena seringnya pemberian sayur kubis.