**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo Kabupaten Probolinggo, dapat disimpulkan bahwa :

* + - 1. Pola menu yang disajikan pada penyelenggaraan makan pagi termasuk dalam kategori tidak seimbang (100%) yang terdiri dari makanan pokok dan lauk nabati, sedangkan untuk makan siang kurang seimbang (100%) yang terdiri dari makanan pokok, lauk nabati dan sayur.
      2. Besar porsi pada seluruh menu (makanan pokok, lauk nabati dan sayur) makan pagi dan siang termasuk dalam kategori sesuai dengan persentase (37,1%), sedangkan untuk kategori tidak sesuai sebesar (62,9%).
      3. Ketersediaan energi dan zat gizi makro (karbohidrat, protein, dan lemak) termasuk dalam kategori defisit. Penyebab dari kurangnya ketersediaan energi dan zat gizi makro disebabkan oleh pola menu yang kurang seimbang dan besar porsi penyajian yang belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan.

1. **Saran**

Sebaiknya pihak Pondok Pesantren mengadakan kenaikan biaya makan sejumlah Rp. 4.000-5.000/kali makan/santri untuk dapat menyajikan sayur pada makan pagi dan lauk hewani seperti telur di makan siang serta dapat menyajikan besar porsi sesuai standar yang dianjurkan.

Untuk besar porsi pada makanan yang disajikan perlu adanya penetapan standar porsi untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan alat pemorsian dengan menggunakan alat ukur rumah tangga.

Untuk menambah variasi menu seperti lauk hewani, disarankan untuk membudidaya ikan dengan memanfaatkan pekarangan di sekitar Pondok Pesantren seperti budidaya ikan lele yang perkembang biakannya tergolong cepat.