

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penyelenggaraan makanan di Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah Malang termasuk penyelenggara makanan bersifat servis oriented, belum mempunyai siklus menu, pola menu, menu makanan disajikan bersifat prasmanan namun masih dalam pengawasan pembatasan lauk.
2. Menu yang disajikan penyelenggaraan makanan Ma'had sebagian besar belum termasuk dalam kategori seimbang. Pada makan pagi secara keseluruhan masuk dalam kategori kurang seimbang sebesar (100%), hal ini dikarenakan penyelenggara makanan hanya menyediakan menu lauk hewani satu kali dalam sehari pada waktu makan malam, dan dua kali lauk nabati dalam sehari pada waktu makan pagi dan siang.
3. Porsi Penyajian makanan pokok, sayur dan buah banyak yang tergolong kategori kurang dari standar porsi, namun pada jenis makanan lauk hewani dan lauk nabati melebihi dan hampir memenuhi standar porsi yang ditetapkan
4. Daya terima menurut sisa makanan yang diterima dari penimbangan sisa makanan yang dibandingkan dengan porsi awal menunjukkan  $\leq 20\%$  yang dapat dikategorikan tidak tinggi sisa makanan (kementrian kesehatan, RI. 2008)
5. Ketersediaan energi dan zat gizi mayoritas masih berkategori defisit tingkat berat, dikarenakan kurangnya ketepatan porsi penyajian pada standar porsi dan anggaran yang kurang memadai.
6. Distribusi kecukupan zat gizi seperti energi, lemak, karbohidrat, vitamin C dan Fe (zat besi) ,masih tergolong defisit tingkat berat, hal tersebut dikarenakan kurangnya pemenuhan pada pemorsian pada santriwati, peminatan pada menu makanan, kurangnya kesadaran pemenuhan zat gizi, dan pola makan yang salah.

## **B. Saran**

1. Sebaiknya biaya anggaran perlu dikelola kembali agar dapat mencukupi kebutuhan zat gizi dengan menaikkan biaya menjadi Rp. 10.000 setiap satu kali makan siang untuk menambah besar porsi penyajian makanan dan menambah variasi makanan agar santri tidak bosan dan dapat memenuhi kebutuhan gizi pada remaja putri.
2. Perlu diadakan advokasi berbasis penyuluhan gizi seimbang kepengurusan santriwati, agar lebih memahami pentingnya kebutuhan zat gizi pada remaja
3. Sebaiknya diperlukan budidaya hewan seperti (lele, ikan mujair, ayam), dan budidaya buah-buahan, untuk menanggulangi masalah kekurangan lauk hewani dan buah pada keseimbangan pola menu, dan agar tidak terjadi pengulangan menu, serta dapat meminimalisirkan biaya makan.

