

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Jumlah responden masing-masing usia kurang lebih sama yaitu 33-34%, kemudian untuk status gizi semua responden dikategorikan normal. Untuk rata-rata kebutuhan energi sehari responden sebesar 2200 Kkal, sedangkan untuk rata-rata kebutuhan energi makan siang sebesar 660 Kkal.
2. Pola menu makan siang pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittihad Al-Islami Camplong pada saat penelitian termasuk dalam kategori kurang seimbang.
3. Porsi makanan pokok, lauk hewani/nabati, dan sayuran pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittihad Al-Islami Camplong tidak sesuai besar porsi. Rata-rata porsi makanan pokok lebih besar dari standar porsi, porsi lauk hewani/nabati lebih kecil dari standar porsi, sedangkan porsi pada sayuran lebih besar dari standar porsi.
4. Modifikasi besar porsi pada nasi rata-rata tergolong porsi tetap kemudian pada lauk hewani/nabati terjadi penambahan besar porsi, sedangkan pada sayuran dilakukan pengurangan besar porsi.
5. Daya terima sebelum dan setelah modifikasi besar porsi hari pertama sampai dengan ketiga tergolong daya terima baik.
6. Rata-rata kandungan Energi dan zat gizi makro dan zat gizi mikro pada makanan yang disajikan sebelum modifikasi besar porsi dengan kategori penambahan nilai yang didapat lebih kecil dari nilai sesudah modifikasi, untuk kategori pengurangan nilai rata-rata yang didapat lebih besar dari nilai sesudah modifikasi, sedangkan nilai rata-rata dengan kategori tetap nilai yang didapat masih dalam +/- 10% dari nilai sesudah modifikasi besar porsi.

B. Saran

1. Pola menu pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittihad Al-Islami Camplong perlu diperbaiki lagi, misalnya dalam menu yang disajikan sebaiknya mencakup makanan pokok, lauk hewani dan nabati, serta sayuran.

2. Standar porsi pada makanan yang disajikan perlu adanya penepatan standar porsi untuk setiap jenis bahan makanan.
3. Alat pemorsian yang digunakan sebaiknya menggunakan alat pemorsian terstandar.