

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan selama 6 hari di SD Anak Saleh, dapat disimpulkan :

1. Pola menu pada penyelenggaraan makan siang di SD Anak Saleh sebagian besar belum seimbang. Karena menu yang disajikan belum semuanya terdapat 4 komponen. Hal ini disebabkan karena lauk nabati kurang bervariasi dan buah hanya disajikan 1x/minggu.
2. Rata-rata porsi makanan yang disajikan belum sesuai dengan standar porsi untuk anak usia sekolah usia 10-12 tahun, terutama energi, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat.
3. Ketersediaan energi dan zat gizi (lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) termasuk dalam kategori defisit. Kurangnya ketersediaan energi dan gizi pada menu yang disajikan diakibatkan oleh pola menu yang kurang seimbang dan porsi penyajian yang belum sesuai dengan yang dianjurkan.

B. Saran

1. Diharapkan untuk menambah tenaga kerja pengolah 2 orang sehingga dapat membagi tugas dan tidak menyulitkan ketua tim pada saat melakukan pengolahan.
2. Diharapkan untuk dapat membuat siklus menu 10 hari sehingga dapat memperhatikan pola menu seimbang, sehingga tidak harus menyulitkan ketua tim khususnya untuk selalu merencanakan menu baru tiap harinya dan membuat perhitungan kebutuhan makanan.
3. Untuk pelaksanaan distribusi lebih lanjut porsi makan yang disajikan diusahakan untuk disesuaikan dengan standar porsi yang dapat dilakukan secara bertahap sehingga dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi.
4. Terdapat *freezer* dan *chiller* sebaiknya digunakan untuk menyimpan bahan makanan seperti daging, ayam, ikan.
5. Penggunaan bumbu diharapkan untuk memiliki standar bumbu sehingga tidak menyulitkan ketua tim dapur pada saat membuat bumbu.