

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penyelenggaraan makanan asrama putri MAN 2 Kota Kediri dikelola sendiri oleh pihak asrama (swakelola) dan melayani 175 konsumen. 98% penghuni asrama putri MAN 2 Kota Kediri berasal dari Jawa Timur, dan sisanya berasal dari luar Jawa Timur. Usia terbanyak penghuni asrama putri MAN 2 Kota Kediri adalah 16 tahun yaitu sebanyak 62%.
2. Modifikasi dilakukan pada 4 Menu yaitu Sambel Teri menjadi Kering Tempe Teri, Tumis Kacang Panjang Tempe Menjadi Kacang Panjang Tempe bumbu Kuning, Tahu goreng menjadi Tahu Kecap, Tempe Goreng menjadi Tempe Ungkep Goreng.
3. Daya terima dari semua menu modifikasi pada seluruh atribut mengalami kenaikan, sehingga modifikasi dapat dijadikan pertimbangan oleh pihak institusi sebagai bahan evaluasi untuk perbaikan layanan.
4. Harga dari Kering Tempe Teri mengalami penurunan, sedangkan pada menu lainnya mengalami kenaikan yang tidak signifikan, dengan begitu, modifikasi masih bisa dipertimbangkan untuk bahan perbaikan layanan.
5. Kering tempe teri, kacang panjang tempe bumbu kuning, dan tahu kecap mengalami kenaikan nilai energi dan zat gizi, sedangkan tempe ungkep goreng tidak mengalami kenaikan nilai energi dan zat gizi karena tidak ada penambahan bahan makanan sumber energi dan zat gizi. Meskipun demikian, jika dilihat dari segi daya terima yang meningkat, modifikasi masih bisa dijadikan pertimbangan sebagai bahan untuk perbaikan layanan.

B. Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diharapkan institusi dapat menerapkan resep modifikasi yaitu Sambel Teri, Kacang Panjang Tempe bumbu Kuning, Tahu Kecap, dan Tempe Ungkep Goreng sebagai alternatif olahan dalam siklus menu agar lebih bervariasi.
2. Harga makanan yang ada yaitu Rp. 7.000 perlu dinaikkan menjadi Rp. 7.500,- untuk meningkatkan kualitas dari makanan.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ketersediaan energi dan zat gizi pada menu yang disajikan di Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri.

