

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pada penyelenggaraan makanan di CV. Aneka Grafika Malang belum memperhatikan pola menu yang seimbang berdasarkan anjuran prinsip gizi seimbang. Pola menu makan siang yang disajikan di CV. Aneka Grafika Malang sebesar 80% kurang seimbang, 10% tidak seimbang dan 10% sisanya seimbang. Hal ini dikarenakan menu makan siang yang disajikan hanya terdiri dari makanan pokok, lauk nabati, dan sayur.
2. Menu modifikasi disusun berdasarkan anggaran biaya perusahaan dan kemampuan penjamah makanan untuk penyelenggaraan makanan. Pada menu modifikasi tersebut ditambahkan bahan makanan lauk hewani dengan porsi yang telah sesuai dengan standar porsi.
3. Rata rata biaya menu yang disajikan adalah Rp. 3000 per porsi makan, sedangkan rata rata biaya menu modifikasi adalah Rp. 4. 500 per porsi makan. Dan rata rata biaya menu anjuran adalah Rp. 6.000 per porsi makan
4. Makanan pokok dan lauk nabati yang disajikan telah sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan. Sedangkan untuk menu sayur yang disajikan di CV. Aneka Grafika Malang tidak sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan untuk karyawan laki – laki dan perempuan.
5. Rata rata ketersediaan energi dan zat gizi pada menu sebelum modifikasi meningkat menuju kategori normal pada menu setelah modifikasi dan menu anjuran.

## **B. Saran**

1. Menu anjuran yang telah sesuai dengan perhitungan kebutuhan gizi karyawan laki laki dan perempuan sebaiknya diterapkan pada penyelenggaraan makanan di CV. Aneka Grafika Malang agar dapat meningkatkan produktivitas karyawan.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya terima makan siang pada menu modifikasi dalam penyelenggaraan makanan di CV. Aneka Grafika Malang

