**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Biaya bahan makanan yang dibelanjakan adalah 90% dari total biaya makan yang dibayarkan. Berdasarkan perhitungan menunjukkan bahwa biaya bahan makanan yang dikonsumsi oleh seluruh siswa termasuk dalam kategori baik.
3. Pola menu makanan menunjukkan bahwa seluruh termasuk dalam kategori tidak seimbang (80%) yaitu terdiri dari 4 menu yang seimbang dan 16 menu yang tidak seimbang.
4. Standar porsi sebagian besar termasuk dalam kategori tidak sesuai (69,5%).
5. Ketersediaan energi dan zat gizi menu makanan termasuk dalam kategori defisit.
6. **Saran**
7. Pihak penyelenggaran makanan di MAN 1 Kota Malang diharapkan mampu membuat menu makanan sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan dan biaya bahan makanan yang dianggarkan. Menu perlu dilakukan evaluasi ulang dan merencanakan menu makanan yang lebih diminati dengan melakukan survei jenis bahan pangan dan menu yang diminati. Perencanaan menu sebaiknya melibatkan tenaga yang mengetahui ilmu gizi seperti lulusan D-III Gizi (ahli madya gizi), sehingga ketersediaan energi dan zat gizi makanan dapat memenuhi kebutuhan gizi siswa/i.
8. Perlu diberikan makanan selingan untuk siswa/i, agar menambah nilai ketersediaan energi dan zat gizi, bila ketersediaan energi dan zat gizi pada waktu makan pagi dan sore kurang dari kebutuhan.
9. Edukasi terhadap tenaga kerja mengenai penyelenggaraan makanan yang baik seperti penyusunan standar porsi, pola menu, dan Standar Operasional Prosedur (SOP) sebaiknya dilakukan secara berkala.
10. Edukasi Pedoman Gizi Seimbang (PGS) kepada siswa/i diperlukan.