**BAB V**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

* + 1. KESIMPULAN

Nilai energi dan zat gizi mengalami kenaikan pada menu bobor bayam manisa, sedangkan pada menu sup oyong wortel dan bening sawi putih labu kuning peningkatan hanya terjadi pada protein, karbohidrat, dan vitamin A.

Biaya bahan makanan pengembangan menu untuk bobor bayam manisa adalah Rp. 532,- perporsi, sup oyong wortel adalah Rp. 925,- perporsi, dan bening sawi putih labu kuning adalah Rp. 625,- perporsi.

Porsi yang dihasilkan pengembangan menu untuk bobor bayam manisa, sup oyong wortel, dan bening labu kuning yaitu 50 gram.

Persentasi hasil daya terima dengan sisa makanan pengembangan menu untuk bobor bayam manisa sebesarb 3,2%, sedangkan untu menu sup oyong wortel dan bening sawi putih labu kuning sebesar 0%.

* + 1. SARAN

Hasil pengembangan menu dapat dijadikan masukan dan diterapkan dalam penyelenggaraan makanan sehingga dapat menambah variasi siklus menu yang sudah ada.

Peneliti selanjutnya dapat memberikan penyuluhan maupun demonstrasi terkait dengan standar porsi makanan agar lansia mendapat asupan yang sesuai dengan kebutuhan dan usianya.