

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan selama 21 hari di penyelenggaraan makanan Senjani Kitchen Malang, dapat disimpulkan :

1. Pola menu pada penyelenggaraan makan siang di Senjani Kitchen masuk dalam kategori seimbang untuk setiap menu makan siang yang disajikan kepada konsumen. Hal ini disebabkan di setiap menu yang disajikan selalu tersedia empat jenis makanan secara lengkap meskipun pada penyajian lauk pauk tidak selalu terdiri dari lauk hewani dan lauk nabati.
2. Pemenuhan standar porsi menu makan siang yang disajikan apabila dibandingkan dengan standar porsi untuk konsumen dengan kelompok umur 19-49 tahun sebagian besar masih belum sesuai. Dan untuk porsi penyajian buah masuk dalam kategori tidak sesuai di setiap menu makan siang selama masa pengamatan. Hal ini disebabkan karena minimnya anggaran untuk membeli buah dan penyesuaian dengan harga produk yang cukup rendah.
3. Ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, dan lemak) pada menu makan siang sebagian besar masuk dalam kategori defisit apabila dibandingkan dengan angka kecukuan gizi (AKG) untuk konsumen kelompok umur 19-49 tahun. Kurangnya ketersediaan energi dan zat gizi pada menu yang disajikan diakibatkan oleh porsi yang tidak sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan. Selain itu penyesuaian dengan biaya yang ada juga menjadi pertimbangan dalam penentuan porsi makanan yang akan disajikan.

B. Saran

1. Pola menu yang sudah seimbang akan lebih baik lagi apabila dalam memilih lauk utama dan lauk pendamping yaitu dengan mengutamakan adanya lauk hewani dan lauk nabati di setiap menu yang akan disajikan serta perlu adanya variasi lauk seperti dadar jagung dan perkedel kentang yaitu dengan menambah protein hewani seperti udang untuk dadar jagung dan daging ayam untuk perkedel kentang agar ketersediaan protein dalam menu bisa memenuhi kebutuhan konsumen.
2. Untuk pelaksanaan lebih lanjut, porsi makan yang disajikan diusahakan untuk menetapkan standar porsi setiap jenis makanan terlebih dahulu serta menggunakan alat pemorsian yang terstandar karena pemorsian hanya dilakukan lewat perkiraan tenaga pengolah saja, selain itu juga lebih mudah dalam merencanakan kebutuhan bahan makanan dalam kurun waktu sebulan.
3. Untuk standar porsi nasi bisa ditambah $\frac{1}{4}$ porsi lagi atau sekitar 50 gram, kemudian untuk lauk-pauk ditambah $\frac{1}{3}$ porsi atau 20 gram, sayur ditambah $\frac{1}{4}$ porsi atau 25 gram, dan buah ditambah $\frac{1}{2}$ porsi atau 50 gram dari porsi yang sudah disajikan sebelumnya.
4. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai hubungan biaya makan dengan ketersediaan energi dan zat gizi sehingga dapat diketahui perkiraan anggaran biaya makan dan menu makanan yang sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan dalam rangka optimasi pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi menu makan siang di *Senjani Kitchen* Malang.
5. Mengingat adanya pandemi, baiknya dalam proses pencucian kotak makan konsumen menggunakan air panas terlebih dahulu saat melakukan perendaman agar higiene dan sanitasi makanan lebih terjaga.