

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Gambaran penyelenggaraan makanan di ASIFA melayani siswa calon atlet (12-20 tahun) dan warga ASIFA lainnya, dilaksanakan menggunakan siklus menu sepuluh hari dengan frekuensi tiga kali makan yang terdiri dari makanan pokok (nasi), dua lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Menu pada penyelenggaraan makanan ASIFA disusun oleh ahli gizi dan diolah oleh tenaga pengolah secara konvensional. Biaya yang ditetapkan sebesar Rp.25.000,- setiap kali makan.
2. Pola menu pada penyelenggaraan makanan di ASIFA berdasarkan susunan makanan sudah seimbang karena sudah mencakup minimal empat komponen dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah.
3. Variasi makanan pada penyelenggaraan makanan di dari segi warna makanan dan metode pengolahan makanan masih kurang bervariasi sedangkan dari segi rasa makanan, tekstur makanan, dan bahan makanan yang digunakan sudah bervariasi serta masih terdapat pengulangan menu selama satu siklus.
4. Sebagian besar menu mendapatkan rata-rata daya terima yang baik (73,89%), sebagian lainnya mendapatkan rata-rata daya terima yang kurang (21,8%) dan sisanya mendapatkan rata-rata daya terima cukup (4,28%).
5. Daya terima makanan yang diperoleh dengan kriteria baik tertinggi terdapat pada tiga siklus menu antara lain siklus menu kesatu (82,1%), ketujuh (82,1%), dan kedelapan (82,3%) sedangkan daya terima makanan dengan kriteria kurang tertinggi terdapat pada siklus kedua (26,4%).
6. Menu dengan kriteria baik terdapat pada siklus menu kesatu dan ketujuh dilihat dari susunan makanan yang seimbang, menu tersebut sudah bervariasi, dan memperoleh daya terima tertinggi oleh responden.
7. Menu dengan susunan makanan yang seimbang dan bervariasi dari segi rasa, warna, tekstur, bahan makanan dan metode pengolahan serta tidak

terdapat pengulangan menu selama satu siklus akan mendapatkan daya terima makanan baik yang tinggi. Sebaliknya jika menu kurang bervariasi dan terdapat pengulangan menu maka akan mendapatkan daya terima yang kurang karena konsumen merasa bosan dengan menu yang disediakan.

B. Saran

1. Untuk pihak ASIFA dalam penyusunan dan penyajian menu lebih diperhatikan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi daya terima makanan siswanya baik faktor internal (nafsu makan, kebiasaan makan, dan rasa bosan) maupun faktor eksternal (penampilan makanan, rasa makanan, dan penyajian makanan). Rasa bosan dan kebiasaan makan (pilih-pilih makanan) merupakan faktor yang paling banyak mempengaruhi daya terima di ASIFA ini jadi sebaiknya dilakukan observasi menu (membuat katalog menu) dan melakukan pengumpulan saran/usulan dari siswa tentang menu apa yang paling banyak ingin disajikan. Kemudian hasil tersebut dapat menjadi pertimbangan saat penyusunan menu selanjutnya dan diusahakan tidak terjadi pengulangan menu dalam satu siklus tersebut. Untuk lainnya, dari segi penampilan makanan sebaiknya lebih diperhatikan kombinasi menu yang disediakan terutama dari segi warna dan metode pengolahan agar lebih bervariasi sehingga dapat meningkatkan daya terima makanan siswa calon atlet. Selain itu, suhu makanan juga perlu diperhatikan saat penyajian dikarenakan banyak siswa calon atlet yang kurang suka jika makanannya dingin terutama untuk sayur misalnya sop sayur dan sayur dibening lainnya.
2. Untuk penelitian selanjutnya, sebaiknya dilakukan penelitian daya terima makanan berdasarkan sisa makanan menggunakan metode penimbangan agar lebih akurat dengan personil yang memadai yang dapat memaksimalkan penelitian.