

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri mengenai daya terima makanan dan kecukupan energi & zat gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi, Zink, dan Vitamin C) pada modifikasi menu sayur makan siang siswa usia (7-9th) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Daya terima makanan setelah dilakukan modifikasi menu sayur yang diukur dengan metode food weighing mengalami peningkatan dan dikategorikan baik (>80%)
2. Rata-rata kecukupan pada energi, protein, lemak, dan karbohidrat meningkat dan dikategorikan sedang (80%-99%). Sedangkan rata-rata kecukupan pada zat besi, zink dan vitamin C meningkat tetapi masih dalam kategori defisit (<70%). Menu yang telah dimodifikasi masih dalam kategori defisit dikarenakan terdapat pengurangan bahan agar tidak terjadi peningkatan biaya yang cukup tinggi.
3. Persentase tingkat kesukaan pada sayur yang sebelum dan sesudah dimodifikasi mengalami peningkatan dengan kategori sangat baik (>80%). Peningkatan persentase dalam aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dikarenakan adanya perubahan warna, aroma, tekstur, dan rasa dalam menu yang disajikan dan meningkatkan ketertarikan anak untuk mengonsumsi menu yang telah disediakan.

B. Saran

Saran yang dapat peneliti berikan berdasarkan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Siklus menu yang sebelumnya dapat diperbaiki dalam menyusun menu makanan agar lebih bervariasi dan tidak terjadi rasa bosan pada anak.
2. Hasil modifikasi menu sayur dapat dijadikan alternatif menu pada penyelenggaraan makanan di SDIT Al Arif guna untuk meningkatkan daya terima makanan dan mengurangi sisa makanan.