

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Dari semua pola menu makan siang siswi ICBS Wustha Al Muflihun menunjukkan hasil tidak seimbang. Hanya ada 3 komponen menu yakni makanan pokok, lauk-pauk, dan sayur pada setiap makan siang selama penelitian berlangsung.
2. Dari hasil penelitian daya terima makan siang siswi ICBS Wustha Al Muflihun dalam kategori baik yaitu dengan sisa makan siang sedikit $\leq 20\%$ baik dari makanan pokok sisa 4,83% ,lauk nabati sisa 5,86%, dan sayur sisa 8,91%.
3. Dari hasil penelitian tingkat kesukaan meliputi rasa, warna, tekstur, aroma makan siang siswi ICBS Wustha Al Muflihun seluruhnya dalam kategori baik $\geq 80\%$ yaitu tingkat kesukaan rasa 88%, warna 83%, tekstur 86%, dan aroma 82%.

B. Saran

1. Pihak penyelenggaraan makan siang di ICBS Wustha Al Muflihun sebaiknya menyediakan pola menu seimbang yaitu terdiri dari makanan pokok, lauk- pauk, sayur, dan buah agar makanan yang disajikan bisa memenuhi kebutuhan zat gizi pada santri.
2. Pihak penyelenggaraan makan siang di ICBS Wustha Al Muflihun sebaiknya memperhatikan variasi pemilihan dan pengolahan bahan makanan agar tidak terjadi pengulangan menu dalam satu siklus dan kebosanan pada siswi.
3. Adanya keterbatasan peneliti diharapkan pada penelitian selanjutnya melakukan uji tingkat kesukaan dengan menggunakan skala 4 yakni 1 : sangat tidak suka, 2 : tidak suka, 3 : suka, 4 : sangat suka.