

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Tinjauan sistematis ini menemukan bahwa masih banyak permasalahan yang terjadi pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan asrama hal ini dipengaruhi oleh kurang maksimalnya beberapa faktor pada proses perencanaan (klasifikasi tenaga kerja, perencanaan kebutuhan bahan makanan dan menu, sarana prasarana), proses pengorganisasian (jumlah, jadwal shift dan sertifikasi tenaga kerja), proses pelaksanaan (hidangan, pola menu, besar porsi, teknik pengolahan, cita rasa dan distribusi) serta proses pengawasan (hygiene sanitasi dan personalhygiene) pada penyelenggaraan makanan asrama. Rata-rata asupan energi, protein dan karbohidrat kurang dalam menyumbang terpenuhinya kebutuhan gizi dalam sehari. Dilain sisi asupan lemak justru berlebih dari kebutuhan. Terdapat perbedaan dalam menetapkan hubungan antara asupan dengan zat gizi sampel pada beberapa hasil penelitian, hal ini di pengaruhi oleh banyaknya sampel yang memiliki asupan energi baik dengan status gizi normal, jika banyak sampel yang memiliki asupan energi baik dengan status gizi normal maka hasil uji korelasi akan memiliki hubungan yang signifikan. Berdasarkan hasil studi masih ditemukan responden dengan status gizi yang tidak normal (gizi kurang/gizi lebih), lebih lanjut pengukuran status gizi pada remaja lebih akurat dengan pengukuran persen lemak tubuh di banding IMT.

B. Conflict of Intrest

Rangkuman menyeluruh *literatur riview* ini adalah penulisan secara mandiri, sehingga tidak terdapat konflik kepentingan didalamnya.