

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Besar porsi makanan pada lauk nabati dan sayuran masih belum sesuai dengan anjuran pedoman gizi seimbang. Hal ini dikarenakan pada penyajian makanan hanya dengan perkiraan.
2. Kualitas makanan kurang memuaskan terhadap olahan sayur dikarenakan santriwati merasa rasa sayur yang disajikan masih terasa hambar.
3. Daya terima makanan terdapat sisa banyak pada olahan sayur dengan total lebih dari 20% . hal ini disebabkan karena para santriwati merasa rasa sayur tidak enak sehingga tidak menghabiskan makanan yang disajikan.

B. Saran

1. Perlu perbaikan pada standar porsi pada lauk nabati yaitu sebesar 75 gram dan sayuran sebesar 150 gram, agar tidak mengurangi kebutuhan yang seharusnya didapatkan oleh santriwati.
2. Memperbaiki rasa makanan dengan menambahkan bumbu pada setiap makanan yang disajikan agar terciptanya rasa makanan yang enak.