

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam review literatur ini, maka dapat dibuat simpulan bahwa:

1. Daya terima makanan di pondok pesantren sudah cukup baik terutama pada bahan makanan pokok dan lauk hewani tetapi masih kurang baik pada makanan sayuran dikarenakan santri masih banyak tidak suka sayur terbukti dari salah satu penelitian dengan presentase 77-87%.
2. Kesesuaian cita rasa makanan di pondok pesantren bagi aroma, tekstur, rasa dan warna makanan masih kurang baik terbukti dari salah satu penelitian dengan rata rata presentase 68.9%.
3. Sisa makanan santri di pondok pesantren berdasarkan persepsi terbilang baik karena dari salah satu penelitian yang diambil hanya sejumlah 1,5% responden yang makanannya bersisa lebih dari 20%.

B. Saran

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren sebaiknya bekerjasama dengan pihak Puskesmas dengan pembinaan khusus para ahli gizi sekitar desa atau ahli gizi puskesmas dalam menyusun menu, siklus menu, modifikasi menu dan perhitungan kecukupan gizi santri di pondok pesantren sehingga asupan gizi santri sesuai dengan kebutuhan.