

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Penelitian Gambaran Penyelenggaraan Makanan, Cita Rasa dan Daya Terima di Asrama SMA Global Madani Bandar Lampung Tahun 2022 menghasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penyelenggaraan Makanan di Asrama SMA Global Madani adalah paling banyak responden menyatakan petugas kurang ramah (58,10%), alat makan kurang lengkap (51,60%), dan distribusi makanan rata-rata tepat waktu (80,60%).
2. Cita Rasa Makanan di Asrama SMA Global Madani diantaranya adalah :
 - a. Penampilan
 - 1) Responden paling banyak menyatakan warna makanan lauk nabati (83,90%) dan makanan pokok (77,40%) pada pagi hari kurang menarik.
 - 2) Responden paling banyak menyatakan kurang menarik pada warna makanan pokok (74,20%), lalu kurang menarik pada warna makanan lauk hewani dan sayur di sore hari (71,00%).
 - 3) Responden menyatakan besar porsi makanan pada pagi hari adalah porsi makan lauk nabati cukup (74,20%) serta porsi makan karbohidrat, lauk hewani, dan sayur (67,70%) juga cukup.
 - 4) Responden menyatakan bahwa besar porsi makanan pada sore hari adalah porsi sayur cukup (80,60%) dan porsi lauk nabati cukup (77,40%).
 - b. Rasa
 - 1) Responden paling banyak menyatakan pada pagi hari rasa sayur kurang enak (61,30%) dan rasa lauk hewani kurang enak (51,60%).
 - 2) Responden paling banyak menyatakan pada sore hari rasa sayur kurang enak (58,10%)
 - 3) Responden menyatakan aroma makanan pada pagi hari kurang enak pada makanan pokok dan lauk nabati (51,60%)
 - 4) Responden paling banyak menyatakan aroma makanan pada sore hari enak pada makanan lauk nabati (51,60%)

- 5) Responden paling banyak menyatakan tekstur makan pagi pada lauk hewani sesuai (80,70%)
- 6) Responden paling banyak menyatakan tekstur makan sore pada lauk hewani sesuai (83,90%)

3. Daya Terima Makanan

Untuk daya terima keseluruhan rata-rata selama dua hari pada pagi hari yaitu responden rata-rata sisa makanan pagi tidak bersisa pada makanan pokok (58,10%). Sedangkan untuk makan sore, rata-rata sisa makanan sore tidak bersisa pada makanan pokok (64,50%). Makanan yg disajikan habis lebih dari 25% dari yang disajikan dan termasuk berhasil menurut standar pelayanan minimal dalam sistem penyelenggaraan makan institusi.

B. Saran

1. Pihak Asrama perlu melakukan monitoring cita rasa agar rasa makanan yang diselenggarakan untuk siswa-siswi Asrama tetap terjaga.
2. Pihak Asrama perlu melakukan peninjauan untuk membuat siklus menu, standar porsi, dan standar bumbu, agar makanan dapat lebih diterima oleh siswa-siswi Asrama dan tidak terjadi lagi kurangnya porsi makanan yang disajikan.