

BAB 6: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai hubungan penampilan, rasa, dan variasi makanan dengan sisa makanan terhadap siswa penerima program MBG di SMAN 1 Batang Anai, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Sebagian besar responden 45 orang (59,2%) memiliki sisa makanan dalam kategori banyak ($>20\%$), sedangkan 31 responden lainnya (40,8%) memiliki sisa makanan dalam kategori sedikit ($\leq 20\%$).
2. Sebagian besar responden menilai penampilan makanan dalam kategori menarik, yaitu sebanyak 39 orang (51,3%), sedangkan 37 responden lainnya (48,7%) menilai penampilan makanan dalam kategori tidak menarik.
3. Sebagian besar responden menilai rasa makanan dalam kategori tidak enak, yaitu sebanyak 42 orang (55,3%), sedangkan 34 responden lainnya (44,7%) menilai penampilan makanan dalam kategori tidak menarik.
4. Mayoritas responden menilai menu makanan dalam kategori bervariasi, yaitu sebanyak 44 orang (57,9%), sedangkan 32 responden lainnya (42,1%) menilai menu makanan dalam kategori tidak bervariasi.
5. Terdapat hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada program MBG di SMAN 1 Batang Anai ($p\text{-value} = 0,032$). Responden yang menilai penampilan makanan tidak menarik cenderung memiliki sisa makanan yang lebih banyak (73,0%) dibandingkan yang menilai menarik (46,2%).

6. Terdapat hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan pada program MBG di SMAN 1 Batang Anai ($p\text{-value} = 0,008$). Responden yang menilai rasa makanan tidak enak memiliki proporsi sisa makanan banyak yang lebih tinggi (73,8%) dibandingkan yang menilai enak (41,2%).
7. Terdapat hubungan yang signifikan antara variasi makanan dengan sisa makanan pada program MBG di SMAN 1 Batang Anai ($p\text{-value} = 0,009$). Responden yang menilai makanan tidak bervariasi cenderung lebih banyak menyisakan makanan (78,1%) dibandingkan yang menilai makanan bervariasi (45,5%).

6.2 Saran

Berdasarkan hasil temuan penelitian, maka saran yang dapat diberikan oleh peneliti pada penelitian ini adalah sebagai berikut,

1. Bagi Pihak Pengelola MBG
 - a. BGN Bersama SPPG Batang Anai dapat mengevaluasi siklus menu secara rutin guna meningkatkan kualitas penampilan, rasa, dan variasi makanan, terutama pada komponen sayuran dan lauk nabati, melalui pemilihan teknik memasak yang lebih menarik secara visual, seperti variasi potongan, kombinasi warna, dan penyajian yang lebih estetik.
 - b. SPPG Batang Anai berkoordinasi dengan pihak sekolah untuk mengatur interval waktu penyajian makanan MBG.
 - c. Menjadikan indikator sisa makanan sebagai salah satu alat evaluasi rutin untuk menilai daya terima dan kepuasan konsumen terhadap menu yang disajikan.

2. Bagi Pihak Sekolah SMAN 1 Batang Anai

- a. Memfasilitasi wadah komunikasi seperti kotak saran atau survei singkat) bagi siswa untuk memberikan masukan terkait rasa dan variasi makanan yang disajikan di sekolah.
- b. Mengadakan kampanye atau edukasi berkala mengenai pentingnya menghabiskan porsi makanan untuk mengurangi sisa makanan.

3. Bagi Siswa SMAN 1 Batang Anai

- a. Memanfaatkan sarana yang ada untuk memberikan masukan yang objektif dan membangun mengenai kualitas rasa atau variasi menu yang mereka harapkan.
- b. Meningkatkan kesadaran untuk menghabiskan makanan demi mengurangi sisa makanan.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan variabel lain yang mungkin berkontribusi terhadap sisa makanan, seperti preferensi makanan siswa, pengetahuan gizi, kondisi psikologis, dan faktor lingkungan makan.
- b. Menggunakan metode pengukuran sisa makanan yang lebih objektif seperti penimbangan langsung (*food weighing*) sebagai pelengkap metode visual *Comstock* untuk mendapatkan data yang lebih akurat.