

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Hubungan Status Gizi, Daya Terima, dan Kepuasan Konsumsi Menu Makanan Bergizi Gratis (MBG) Dengan Prestasi Akademik Siswa Kelas IV SDN 01 Bandar Buat Kota Padang Tahun 2026, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Sebagian besar siswa kelas IV SDN 01 Bandar Buat Kota Padang memiliki status gizi kategori baik (61,0%), namun masih ditemukan masalah gizi ganda berupa gizi kurang, gizi buruk, gizi lebih, dan obesitas.
2. Sebagian besar siswa memiliki daya terima menu program MBG dalam kategori baik (62,7%). Daya terima makanan pokok, lauk hewani, buah, dan susu tergolong baik, sedangkan lauk nabati dan sayuran merupakan komponen menu yang paling banyak disisakan.
3. Sebagian besar siswa memiliki kepuasan konsumsi menu program MBG dalam kategori tidak puas (52,5%).
4. Sebagian besar siswa memiliki prestasi akademik dalam kategori kurang berdasarkan standar Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran (KKTP) sekolah (79,7%).
5. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara status gizi berdasarkan indikator IMT/U dengan prestasi akademik siswa kelas IV SDN 01 Bandar Buat Kota Padang Tahun 2026.
6. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara daya terima menu program MBG dengan prestasi akademik siswa kelas IV SDN 01 Bandar Buat Kota Padang Tahun 2026.

7. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kepuasan konsumsi menu program MBG dengan prestasi akademik siswa kelas IV SDN 01 Bandar Buat Kota Padang Tahun 2026.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Hubungan Status Gizi, Daya Terima, dan Kepuasan Konsumsi Menu Program MBG (MBG) Dengan Prestasi Akademik Siswa Kelas IV SDN 01 Bandar Buat Kota Padang Tahun 2026, maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

a. Bagi Siswa

1. Meningkatkan kebiasaan mengonsumsi lauk nabati dan sayuran yang disediakan dalam program MBG secara bertahap dengan mencoba berbagai jenis dan olahan makanan yang diberikan agar terbiasa dengan beragam rasa, tekstur, dan jenis makanan serta dapat mengurangi sisa makanan.
2. Menyampaikan tanggapan mengenai menu yang disukai maupun kurang disukai kepada guru atau pihak sekolah sebagai bahan evaluasi, sehingga preferensi siswa dapat menjadi salah satu pertimbangan dalam pengembangan menu MBG.

b. Bagi SDN 01 Bandar Buat Kota Padang

1. Melaksanakan edukasi gizi secara berkala dan sederhana sesuai usia siswa, terutama mengenai manfaat konsumsi sayuran dan lauk nabati serta pentingnya mengonsumsi makanan yang telah disediakan dalam program MBG.
2. Melakukan evaluasi terhadap menu bersama siswa melalui pengumpulan umpan balik sederhana, seperti menu yang disukai dan kurang disukai, kemudian menyampaikan hasil evaluasi tersebut kepada SPPG Banda Buek 3 sebagai bahan pertimbangan dalam pengembangan menu.

3. Melakukan kajian terhadap waktu pemberian MBG pada istirahat pertama, dengan mempertimbangkan jadwal makan siswa, waktu sarapan, kegiatan pembelajaran, dan tujuan pemberian MBG sebagai bagian dari pemenuhan kebutuhan makan siswa selama berada di sekolah dengan tujuan untuk mengoptimalkan waktu pemberian MBG.
4. Melakukan koordinasi dengan guru dan orang tua dalam memantau kebiasaan makan dan proses belajar siswa, terutama apabila ditemukan siswa yang secara konsisten memiliki daya terima rendah atau mengalami kesulitan dalam mengikuti proses pembelajaran.

c. Bagi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Banda Buek 3

1. Melakukan evaluasi dan pengembangan menu secara berkala, terutama pada lauk nabati dan sayuran yang memiliki daya terima rendah berdasarkan hasil penelitian, dengan mempertimbangkan hasil pemantauan sisa makanan dan umpan balik siswa.
2. Meningkatkan variasi pengolahan lauk nabati melalui penggunaan resep dan teknik pengolahan yang lebih beragam, misalnya dengan memvariasikan bumbu, bentuk, tekstur, dan kombinasi bahan antara tahu, tempe, dan sumber protein nabati lainnya, tanpa mengurangi kualitas dan kandungan gizinya.
3. Meningkatkan variasi menu sayuran melalui penggunaan jenis sayuran yang beragam, kombinasi beberapa jenis sayuran, serta variasi resep dan teknik pengolahan yang dapat menghasilkan rasa, tekstur, aroma, dan tampilan yang lebih sesuai dengan penerimaan siswa.
4. Melakukan pemantauan daya terima dan kepuasan siswa secara berkala menggunakan metode yang terstandar, seperti metode visual Comstock dan survei kepuasan, serta menggunakan hasilnya sebagai dasar perbaikan menu secara berkelanjutan



d. Bagi Orang Tua

1. Mendampingi dan memberikan contoh kepada anak untuk mencoba mengonsumsi sayuran dan lauk nabati yang tersedia di rumah maupun yang disediakan melalui program MBG.
2. Meluangkan waktu untuk memantau kebiasaan belajar anak di rumah, seperti mengingatkan jadwal belajar atau mendampingi saat mengerjakan tugas sesuai dengan waktu yang dimiliki orang tua.
3. Berkomunikasi dengan guru apabila anak mengalami kesulitan dalam mengonsumsi menu MBG atau mengalami penurunan prestasi belajar sehingga dapat dilakukan tindak lanjut bersama.

e. Bagi Peneliti Selanjutnya

1. Menggunakan jumlah sampel yang lebih besar dan melibatkan beberapa sekolah dengan karakteristik yang berbeda agar hasil penelitian memiliki daya generalisasi yang lebih baik.
2. Menggunakan desain longitudinal atau kohort untuk mengamati perubahan status gizi, daya terima, kepuasan konsumsi, dan prestasi akademik setelah mengikuti program MBG dalam jangka waktu yang lebih panjang.
3. Mengkaji kesesuaian waktu pemberian MBG dengan kebutuhan makan siswa, terutama pada sekolah yang menerapkan sistem full day school, dengan mempertimbangkan waktu sarapan, waktu pemberian MBG, aktivitas pembelajaran, dan waktu makan berikutnya.
4. Menambahkan variabel lain yang berpotensi memengaruhi prestasi akademik, seperti asupan zat gizi harian, kebiasaan sarapan, motivasi belajar, dukungan orang tua, dan kondisi sosial ekonomi keluarga agar analisis hubungan yang diperoleh lebih komprehensif.