

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terkait hubungan cita rasa dan penyajian makanan dengan tingkat kepuasan siswa kelas XI pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SMA Kartika 1-5 Padang, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebagian besar responden menilai tingkat kepuasan terhadap Program MBG dalam kategori kurang puas yaitu sebanyak 60 responden (88,2%), sedangkan responden yang merasa puas sebanyak 8 responden (11,8%).
2. Sebagian besar responden menilai cita rasa makanan dalam kategori kurang baik yaitu sebanyak 36 responden (52,9%), sedangkan responden yang menilai cita rasa baik sebanyak 32 responden (47,1%).
3. Sebagian besar responden menilai penyajian makanan dalam kategori baik yaitu responden yang menilai penyajian baik sebanyak 37 responden (54,4%) dan responden yang menilai penyajian kurang baik sebanyak 31 responden (45,6%).
4. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa dengan tingkat kepuasan responden pada Program MBG di SMA Kartika 1-5 Padang dengan nilai $p\text{-value} > 0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa cita rasa makanan belum terbukti secara statistik berhubungan dengan tingkat kepuasan responden.

5. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan responden pada Program MBG di SMA Kartika 1-5 Padang dengan nilai *p-value* >0,05. Hal ini menunjukkan bahwa penyajian makanan belum terbukti secara statistik berhubungan dengan tingkat kepuasan responden.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan oleh peneliti pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Pihak Sekolah
 - a. Pihak sekolah diharapkan dapat melakukan evaluasi secara berkala terhadap pelaksanaan Program MBG di sekolah.
 - b. Pihak sekolah diharapkan dapat menampung kritik dan saran siswa terkait kualitas makanan yang diberikan.
 - c. Sekolah diharapkan dapat bekerja sama dengan penyelenggara MBG untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan kepada siswa.
 - d. Sekolah diharapkan dapat melakukan pemantauan terhadap penerimaan makanan siswa agar Program MBG berjalan lebih optimal.
2. Bagi Pihak Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)
 - a. SPPG diharapkan dapat meningkatkan kualitas cita rasa makanan agar lebih sesuai dengan preferensi siswa tanpa mengurangi nilai gizi makanan.
 - b. SPPG diharapkan dapat memperhatikan variasi menu makanan agar siswa tidak merasa bosan terhadap makanan yang diberikan.
 - c. SPPG diharapkan dapat mempertahankan dan meningkatkan kualitas penyajian makanan agar makanan terlihat lebih menarik dan meningkatkan selera makan siswa.

- d. SPPG diharapkan dapat melakukan evaluasi terhadap proses pengolahan, distribusi, dan penyimpanan makanan agar kualitas makanan tetap terjaga.

3. Bagi Siswa

- a. Siswa diharapkan dapat memberikan penilaian dan masukan yang jujur terhadap pelaksanaan Program MBG sebagai bahan evaluasi program.
- b. Siswa diharapkan dapat memanfaatkan Program MBG dengan baik sebagai upaya mendukung pola makan sehat dan pemenuhan gizi.
- c. Siswa diharapkan dapat membiasakan mengonsumsi makanan bergizi yang diberikan di sekolah.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat meneliti faktor lain yang kemungkinan memengaruhi tingkat kepuasan terhadap Program MBG seperti variasi menu, kualitas bahan makanan, kondisi lingkungan makan, dan kebiasaan makan siswa.
- b. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian pada beberapa sekolah agar hasil penelitian lebih representatif.
- c. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat menggunakan metode penelitian lain seperti wawancara mendalam agar diperoleh informasi yang lebih komprehensif mengenai kepuasan siswa terhadap Program MBG.

