

BAB VI : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Penelitian mengenai hubungan manajemen sistem penyelenggaraan makanan terhadap status gizi siswa/i usia remaja di panti asuhan al-falah padang 2019 dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Ketenagakerjaan yang ada di Panti Asuhan Al-Falah tidak sesuai baik jumlah maupun dalam pemilihan penjamah/pemasak makanan.
2. Sarana dan prasarana yang ada di tempat pengolahan Panti Asuhan Al-Falah memiliki peralatan minimal yang diperlukan. Untuk dapur, didapatkan tidak sesuai dengan dapur dalam penyelenggaraan makanan institusi secara umum, namun tidak dapat diubah secara fisik. Hanya saja lebih memperhatikan APD dan alur kerja agar kontaminasi dapat dikurangi.
3. Anggaran biaya yang tersedia pada Panti Asuhan Al-Falah berasal dari donator dan yayasan.
4. Kebijakan dan peraturan dalam melakukan penyelenggaraan makanan yang ada di panti asuhan, tidak memiliki aturan sebagaimana penyelenggaraan makanan institusi pada umumnya baik secara asli atau dalam bentuk buku atau bentuk lainnya.
5. Pelaksanaan 10 langkah di Panti Asuhan Al-Falah cukup baik.
6. Cita rasa dari hasil makanan yang disajikan oleh Panti Asuhan Al-Falah yang didapatkan hasil baik.
7. Penampilan makanan yang disajikan oleh Panti Asuhan Al-Falah dalam keadaan baik.
8. Hasil rata-rata *recall* 2x24 jam yang dilakukan mendapatkan hasil bahwa hasil rata-rata minimal 374.4 kkal dan maksimum dengan nilai 979.6 kkal. Kemudian,

hasil dari *food weighing* didapatkan bahwa asupan minimum yang dikonsumsi sebesar 667 kkal dan maksimum asupan yang dikonsumsi sebesar 1275.5 kkal.

9. Status gizi anak-anak yang ada di Panti Asuhan Al-Falah dilihat dari IMT/U mendapatkan beberapa kategori yaitu kurus sebesar 5.8%, kategori normal 91.3% dan kategori gemuk yaitu 2.9% dari jumlah sampel 103 anak yang ada di Panti Asuhan Al-Falah.

10. Dari uji statistika yang dilakukan dari hasil asupan makan dengan status gizi dilihat dari IMT/U didapatkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna dengan nilai $p = 0.062 (>0.05)$ dari hasil uji Chi-Square yang dilakukan dengan aplikasi SPSS 16.

6.2 Saran

1. Bagi Peneliti

Untuk penelitian lebih lanjut sebaiknya melakukan observasi mengenai pola makan yang ada di institusi terkait.

2. Bagi Panti Asuhan Al-Falah

Untuk Panti Asuhan Al-Falah akan lebih baik jika membuat standar menu, standar porsi, standar bumbu dan siklus menu yang sesuai dengan penyelenggaraan makanan institusi dan memperhatikan menu makanan yang sesuai dengan kebutuhan anak-anak yang di asuh sesuai dengan kebutuhan berdasarkan AKG yang dianjurkan. Selain itu, Panti Asuhan Al-Falah harus memiliki alur kerja yang jelas (SOP), tata dapur yang baik serta memperhatikan kelengkapan sanitasi penjamah/pemasak makanan yang ada di tempat pengolahan, serta perlu diadakannya konsultasi ahli gizi untuk makanan yang akan disajikan baik dari kebutuhan sesuai AKG maupun mengenai status gizi anak-anak asuh.