

BAB 6 : PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang berjudul Analisis Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Terhadap Kecukupan Gizi di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Al-Falah Kota Padang sebagai berikut.

- a. Ketenagaan keja di pondok pesantren tidak sesuai dengan ISN (*Indicator Staffing Need*).
- b. Sarana dan prasarana pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tidak sesuai dengan MSPMI karena ruangan masih dalam keadaan terbatas sehingga memanfaatkan ruang yang ada.
- c. Peraturan dan kebijakan di pondok pesantren tidak sesuai dengan MSPMI, yang dimaksud pondok pesantren adalah mengenai ketepatan waktu dalam proses pengolahan makanan dan pakaian yang sopan.
- d. Proses penerimaan bahan makanan di pondok pesantren menggunakan sistem pembelian *Firm At the Opening of Price* (FAOP) telah sesuai dengan MSPMI yaitu pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga disesuaikan pada saat transaksi berlangsung.
- e. Proses penyimpanan bahan makanan di pondok pesantren tidak sesuai dengan syarat MSPMI, di pondok pesantren masih menyatukan bahan makanan yang kering dengan yang basah dalam satu ruangan
- f. Persiapan dan pengolahan makanan di pondok pesantren sesuai dengan kemampuan penjamah makanan dan bahan yang tersedia di pondok pesantren

namun tata letak ruang dapur masih belum memenuhi syarat MSPMI yang baik dan benar.

- g. Pendistribusian makanan di pondok pesantren menggunakan sistem desentralisasi dan pemorsian dilakukan oleh santri putra dan putri menggunakan peralatan masing-masing, namun belum sesuai dengan MSPMI karena pada saat pendistribusian wadah untuk tempat makanan tidak ditutup dengan baik.
- h. Dalam proses penyelenggaraan makanan yang didalamnya terdapat subsistem saling berkaitan antara input, proses dan output, ketiga subsistem memiliki kategori yang baik dan cukup baik namun tidak memiliki peraturan dan kebijakan yang sesuai dengan MSPMI sehingga banyak menghasilkan defisit kecukupan gizi.

6.2 Saran

1. Bagi institusi

Diharapkan dapat menerapkan manajemen sistem penyelenggaraan sesuai dengan pedoman yang ada atau skripsi ini bisa dijadikan sebagai acuan untuk mengembangkan sistem selanjutnya. Adapun saran yang diajukan kepada pondok pesantren agar lebih baik lagi penyelenggaraan makanannya ialah sebagai berikut.

- a. Ketenagaan kerja dipondok pesantren ditambah 1 orang penjamah makanan dan tersedianya 1 orang Ahli Gizi untuk mengarahkan bagaimana penyelenggaraan makanan yang baik sesuai dengan pedoman seharusnya.
- b. Sarana dan prasarana dapur sesuaikan dengan alur kerja hingga dapat mengefisienkan waktu dan tenaga. Selain itu, tanah atau lahan kosong yang dimiliki oleh Pondok Pesantren dapat dimanfaatkan untuk bertani sehingga sumber bahan makanan dapat dikombinasikan dengan prinsip gizi seimbang.

- c. Proses penerimaan bahan makanan dilakukan pada satu ruang khusus yang berdekatan dengan ruang penyimpanan untuk memudahkan alur kerja, sehingga bahan makanan tersebut tidak terkontaminasi oleh mikroba.
- d. Pada ruang penyimpanan bahan makanan yang kering dan basah dipisah dan disusun secara rapi agar tidak terjadi kontaminasi silang.
- e. Pada perencanaan menu dan perhitungan kebutuhan makanan sebaiknya dikonsultasikan dengan Ahli Gizi sehingga dapat memenuhi zat gizi seimbang.
- f. Pada saat persiapan dan pengolahan makanan sebaiknya dilakukan dengan terpisah atau diberi sekat antara makanan yang sudah jadi dan belum jadi untuk menghindari kontaminasi silang.
- g. Pada saat pendistribusian dan pemorsian lebih memperhatikan wadah yang akan dibawa dengan memakai tutup agar menjaga makanan tetap aman. Selain itu, pada saat pemorsian dilakukan oleh orang yang berkomitmen (orang yang berkomitmen yaitu para santri, pengurus, dan pembina asrama) untuk mengatur porsi yang akan diambil oleh santri sesuai dengan standar kebutuhan makanan yang seharusnya di makan oleh santri.

2. Bagi peneliti

Diharapkan kepada peneliti untuk melakukan penelitian yang lebih detail masing-masing subsistem sehingga diperoleh hasil yang lebih akurat.