

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sebagian besar responden yang mengikuti penelitian ini merupakan santriwati kelas X.6 Madrasah Aliyah Pondok Pesantren Modern Islam Assalaam dengan usia rata-rata 16 tahun, berasal dari berbagai daerah di Indonesia, dan banyak yang tinggal di asrama Darul Qolam.
2. Berdasarkan hasil kuesioner, sebagian besar santriwati (62%) menyatakan puas terhadap variasi menu.
3. Sebagian besar lauk hewani yang disajikan memiliki besar porsi tidak sesuai standar (70%).
4. Sebanyak 80% santriwati memiliki sisa lauk hewani dalam kategori rendah (<20%), sedangkan 20% lainnya memiliki sisa lauk hewani dalam kategori tinggi (>20%).
5. Pada hasil uji Chi-square menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara kepuasan variasi menu dengan sisa makanan lauk hewani.
6. Terdapat hubungan yang signifikan antara kesesuaian besar porsi lauk hewani dengan sisa makanan.

B. Saran

1. Bagi Pondok Pesantren

- a. Melakukan evaluasi terhadap standar porsi lauk hewani agar sesuai dengan kebutuhan dan tingkat kesukaan santriwati.
- b. Meningkatkan variasi dan inovasi pengolahan lauk, khususnya ikan, agar lebih diterima oleh santriwati dan dapat menekan sisa makanan.
- c. Penggunaan alat takar atau timbangan standar saat pembagian makanan untuk memastikan setiap santri menerima porsi yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

2. Bagi Santriwati

- a. Santriwati diharapkan membiasakan diri untuk menghabiskan makanan yang telah disajikan oleh resto Assalaam agar terpenuhi kebutuhan gizi dan mengurangi sisa makanan.
- b. Santriwati diharapkan dapat meningkatkan kesadaran untuk menghabiskan makanan yang telah diambil sebagai bentuk tanggung jawab dan rasa syukur terhadap nikmat Allah SWT.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Sebaiknya melakukan wawancara mendalam agar dapat menggali alasan kepuasan maupun ketidakpuasan responden terhadap variasi menu.
- b. Disarankan untuk dapat mencari variabel lain yang berpotensi mempengaruhi sisa makanan.
- c. Disarankan penelitian selanjutnya dilakukan di pondok pesantren lain dengan sistem penyelenggaraan makanan yang berbeda, sehingga hasil penelitian dapat dibandingkan dan direplikasikan secara lebih luas.

