

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan di Asrama Stella Duce Samirono Yogyakarta tentang kepuasan penyajian makanan dengan sisa makanan dapat disimpulkan mayoritas responden merasa puas terhadap seluruh variabel penyajian makanan yang meliputi meliputi warna makanan, bentuk makanan, tekstur makanan, suhu makanan, aroma makanan, cita rasa makanan, porsi makanan, hygiene sanitasi, petugas penyaji dan waktu penyajian. Selanjutnya mayoritas responden di Asrama Stella Duce Samirono Yogyakarta juga memiliki sisa makanan  $\leq 20\%$ , di Asrama Stella Duce Samirono Yogyakarta. Untuk hasil uji *Fisher's Exact* menunjukkan bahwa semua variabel penyajian makanan tidak berhubungan dengan sisa makanan, maka dapat disimpulkan bahwa  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang berarti tidak ada hubungan antara kepuasan penyajian makanan dengan sisa makanan di Asrama Stella Duce Samirono Yogyakarta.

#### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk memperpanjang waktu penelitian dan mempertimbangkan variabel lain di luar aspek penyajian, seperti kondisi kesehatan, selera individu, atau kebiasaan makan responden, yang mungkin lebih memengaruhi sisa makanan. Selain itu juga penelitian selanjutnya bisa dilakukan pada institusi dengan frekuensi pemberian menu yang seimbang.