

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan pada Program Makan Bergizi Gratis terhadap Sisa Makanan di SMK Karya Rini Sleman dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Karakteristik responden didominasi siswa perempuan (70%), usia 17 tahun (39,1%), kelas XI (56,4%), dan jurusan Perhotelan (78,2%).
2. Tingkat kepuasan pelayanan makanan tergolong rendah, dengan 77,3% siswa tidak puas. Ketidakpuasan tertinggi pada cita rasa (74,54%), suhu (69,09%), kebersihan wadah (59,09%), variasi menu (45,45%), dan keterlambatan penyajian (72,72%).
3. Sisa makanan tergolong tinggi, dengan rata-rata total 53% dan 79,1% siswa menyisakan makanan >20%. Komponen tertinggi adalah sayur (72%), diikuti makanan pokok (51%) dan lauk nabati (49%).
4. Terdapat hubungan signifikan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan ($p\text{-value} = 0,001$). Siswa tidak puas cenderung menyisakan makanan dalam jumlah banyak.

5.2 Saran

- a. Bagi Sekolah

Perlu ditingkatkan koordinasi dengan SPPG Caturtunggal 2 terkait ketepatan waktu distribusi makanan agar sesuai dengan jam istirahat siswa, sekolah dapat membentuk tim pemantauan mandiri yang terdiri dari guru dan perwakilan siswa untuk mengevaluasi secara berkala kualitas makanan yang disajikan.

b. Bagi Penyelenggara Program MBG

Penyelenggara program perlu melakukan evaluasi dan perbaikan menu secara berkala berbasis survei preferensi siswa, memprioritaskan peningkatan cita rasa sayuran (sisa tertinggi 72%) melalui teknik pengolahan dan bahan baku yang lebih baik, memastikan kebersihan wadah makan dengan sistem sanitasi ketat, menetapkan SOP distribusi yang menjamin ketepatan waktu dan suhu makanan, serta menerapkan sistem monitoring berkelanjutan dengan indikator sisa makanan dan kepuasan siswa sebagai tolak ukur keberhasilan program.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan pengambilan data sisa makanan dalam waktu yang lebih panjang agar dapat menggambarkan variasi menu dan pola sisa makanan secara lebih representatif. Selain itu, perlu dikembangkan atau digunakan instrumen kepuasan yang lebih spesifik sesuai dengan konteks Program MBG serta dilakukan uji validitas dan reliabilitas pada populasi sasaran. Pengukuran sisa makanan juga dapat dilakukan menggunakan metode yang lebih objektif, seperti penimbangan langsung, serta melibatkan lebih dari satu sekolah agar hasil penelitian dapat digeneralisasikan secara lebih luas.