BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Preferensi siswi terhadap komponen makanan pokok bervariasi mengikuti jenis dan warna makanan pokok yang disajikan. Penerimaan tertinggi terjadi pada hari kelima saat disajikan mie kuning, dengan 62,2% siswi menyatakan sangat suka dan 37,8% menyatakan suka, serta tidak ada siswi yang menyatakan tidak suka. Pada hari ketiga dan keempat, tidak ditemukan siswi yang menyatakan tidak suka terhadap makanan pokok. Secara rata-rata, proporsi siswi yang menyatakan sangat suka sebesar 49,3%, suka 69,1%, netral 79%, dan tidak suka 24,7%. Dengan demikian, secara umum penerimaan siswi terhadap komponen makanan pokok tergolong baik.
2. Preferensi siswi terhadap komponen lauk hewani tergolong tinggi dan merata. Penerimaan tertinggi terjadi pada hari kelima saat disajikan telur rebus, dengan 57,8% siswi menyatakan sangat suka dan 42,2% menyatakan suka, tanpa ada siswi yang menyatakan netral, tidak suka, maupun sangat tidak suka. Secara rata-rata, proporsi siswi yang menyatakan sangat suka sebesar 70,1%, suka 96,8%, dan netral 55,3%, serta tidak ditemukan siswi yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka selama lima hari pengamatan. Hal ini menunjukkan bahwa lauk hewani merupakan komponen yang paling mudah diterima oleh siswi.
3. Preferensi siswi terhadap komponen lauk nabati secara umum lebih rendah dan lebih beragam dibandingkan lauk hewani. Penerimaan tertinggi terjadi pada hari kelima saat disajikan tauco tempe, dengan 28,9% siswi menyatakan sangat suka dan 60,0% menyatakan suka. Sebaliknya, tahu bacem pada hari kedua dan tahu balado pada hari ketiga hanya memperoleh 2,2% siswi yang menyatakan sangat suka, dengan proporsi tidak suka masing-masing sebesar 22,2% dan 24,4%. Secara rata-rata, proporsi siswi yang menyatakan sangat suka sebesar 21,7%, suka 88%, netral 82,9%, dan tidak suka 29,6%. Dengan demikian, penerimaan terhadap lauk nabati masih perlu ditingkatkan, terutama pada olahan tahu yang cenderung kurang disukai.

4. Komponen sayur merupakan komponen menu MBG dengan tingkat penerimaan paling rendah dibandingkan komponen lainnya. Penerimaan tertinggi terjadi pada hari kelima saat disajikan gulai jipang, dengan 20,0% siswi menyatakan sangat suka dan 51,1% menyatakan suka, serta hanya 2,2% yang menyatakan tidak suka. Namun, pada hari keempat saat disajikan lodeh jipang dan wortel, tidak ada satu pun siswi yang menyatakan sangat suka. Secara rata-rata, proporsi siswi yang menyatakan sangat suka sebesar 13,8%, suka 43,4%, netral 72,1%, tidak suka 67,1%, dan sangat tidak suka 25,7%. Hal ini menunjukkan bahwa sayur masih menjadi komponen yang paling banyak ditolak oleh siswi, sehingga perlu perbaikan dari segi pengolahan, rasa, dan variasi.
5. Komponen buah merupakan komponen menu MBG dengan tingkat penerimaan tertinggi secara keseluruhan. Penerimaan tertinggi terjadi pada hari keempat saat disajikan kelengkeng, dengan 60,0% siswi menyatakan sangat suka dan 35,6% menyatakan suka, tanpa ada siswi yang menyatakan tidak suka. Jeruk yang disajikan pada hari pertama dan kelima juga konsisten diterima dengan baik. Secara rata-rata, proporsi siswi yang menyatakan sangat suka sebesar 98,8%, suka 80%, netral 41,4%, dan tidak suka hanya 2,0%. Dengan demikian, buah dapat dipertahankan sebagai komponen menu yang paling disukai dan paling habis dikonsumsi oleh siswi.

B. Saran

1. Bagi peneliti**,** hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan penambah pengalaman dalam penerapan ilmu gizi, khususnya mengenai penilaian preferensi menu, serta dapat dikembangkan pada penelitian selanjutnya dengan sampel dan cakupan yang lebih luas.
2. Bagi sekolah**,** hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan evaluasi bagi pihak sekolah maupun penyelenggara program MBG untuk meningkatkan variasi dan kualitas menu, terutama pada komponen sayur dan lauk nabati, sehingga preferensi dan tingkat konsumsi siswi terhadap makanan yang disajikan semakin meningkat.

`