

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Ada perbedaan tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa terhadap lauk ikan resep lama dan modifikasi.
2. Jumlah siswa yang tidak suka lauk ikan bandeng goreng lebih banyak (63,3%) daripada yang suka (36,7%).
3. Rata-rata jumlah sisa bandeng goreng telur adalah 30,9% (sisa makanan banyak)
4. Jumlah siswa yang suka terhadap resep modifikasi lebih banyak (70%) daripada yang tidak suka (30%)
5. Rata-rata jumlah sisa nugget bandeng adalah 0% (sisa makanan sedikit)
6. Nugget bandeng lebih disukai oleh siswa dibandingkan bandeng goreng telur
7. Rata-rata jumlah sisa makanan lauk bandeng goreng telur lebih banyak (30,9%) dibanding nugget bandeng (0%)

B. Saran

1. Bagi pihak sekolah

Pihak sekolah terutama bagian penyelenggara makanan sebaiknya mempertimbangkan nugget bandeng sebagai menu siswa sebagai

pengganti bandeng goreng telur untuk menambah tingkat kesukaan siswa terhadap olahan ikan bandeng dan meminimalisir sisa makanan sekaligus mengurangi biaya yang terbuang akibat adanya sisa makanan.

2. Bagi peneliti lain

- a. Peneliti lain diharapkan mampu melakukan modifikasi pada lauk ikan bandeng yang dapat menambah tingkat kesukaan dan mengurangi sisa makanan sasaran tanpa mengurangi kandungan zat-zat gizi yang penting bagi sasaran.
- b. Peneliti lain diharapkan mempertimbangkan ketepatan pemilihan panelis, disesuaikan dengan sasaran. Sasaran dalam penelitian ini adalah siswa SMA Insan Mulia *Boarding School* Yogyakarta, sehingga sebaiknya panelis yang dilibatkan adalah orang-orang yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan sekolah tersebut, seperti tenaga pengolah atau koordinator dapur.
- c. Peneliti lain diharapkan memberikan resep yang benar-benar sama pada panelis dan responden, sehingga tidak ada kesenjangan antara hasil uji tingkat kesukaan lauk ikan pada panelis dengan responden.