BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Golongan bahan makanan antara menu yang direncanakan oleh panti dengan menu yang disajikan pada makanan pokok dan buah sudah sesuai. Lauk hewani, lauk nabati, dan sayur yang disajikan masih banyak yang belum sesuai dengan menu yang direncanakn oleh Panti Asuhan Anak Balita Tegal Krapyak Bantul.
2. Frekuensi penggunaan bahan makanan selama 1 siklus meliputi makanan pokok sebanyak 21 kali yaitu beras sebanyak 19 kali (90,48%), lauk hewani sebanyak 14 kali yaitu telur sebanyak 6 kali (42,86%) , lauk nabati sebanyak 10 kali yaitu tempe sebanyak 6 kali (62,5%) , sayur sebanyak 15 kali yaitu terong dan wortel masing-masing sebanyak 4 kali (26,67%) , dan buah sebanyak 4 kali yaitu pisang ambon sebanyak 2 kali (50%). Dari frekuensi bahan makanan yang digunakan masih banyak pengulangan penggunaan bahan makanan terutama pada lauk hewani.

B. Saran

Bagi Panti Asuhan Anak Balita Yayasan Gotong Royong Tegal Krapyak Bantul

1. Dalam pembuatan menu sebaiknya memperhatikan variasi bahan makanan, frekuensi penggunaan bahan, pengulangan penggunaan bahan makanan, dan cara pengolahan masakan agar tidak menyebabkan kebosanan.
2. Dalam pengolahan lauk nabati perlu memperhatikan bahan makanan yang digunakan, sebaiknya tidak menggunakan bahan makanan dari makanan pokok seperti jagung.