

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Responden warga binaan pemasyarakatan berusia 16-55 tahun. Sebagian besar responden dengan di usia dewasa sebanyak 50 dari 61 responden (82%). Sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 47 dari 61 responden (77%). Sebagian besar responden tinggal di lapas lebih dari satu tahun sebanyak 35 dari 61 responden (57,4%). Sebagian besar responden memiliki tingkat pendidikan menengah sebanyak 28 orang (44,3%), responden berpendidikan rendah sebanyak 27 orang (45,9%), dan responden berpendidikan tinggi berjumlah 6 orang (9,8%).
2. Penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan ini menggunakan sistem swakelola. Sumber daya manusia di lapas ini sudah memenuhi ketentuan. Adapun proses penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan anggaran yang dilakukan oleh kepala lapas dan pejabat berwenang, perencanaan menu menggunakan ketetapan dari peraturan dengan siklus menu 10 hari. Perencanaan kebutuhan, pengadaan, dan penerimaan bahan makanan sudah memenuhi standar. Pembelian makanan dilakukan oleh pihak vendor pemenang lelang. Penyimpanan bahan makanan khusus belum memadai. Higiene dan sanitasi bangunan masih belum memenuhi standar. Bahan yang diolah masih dalam keadaan segar dan baik, tetapi tidak terdapat standar resep dan bumbu. Distribusi makanan dengan sistem sentralisasi. Penyajian makanan

menggunakan ompreng berbahan plastik dengan tutup. Kesehatan petugas penjamah makanan diperhatikan oleh petugas kesehatan, namun *personal hygiene* penjamah makanan masih belum optimal.

3. Daya terima makanan warga binaan menunjukkan perbedaan antara makan pagi dan makan siang, dengan rata-rata makan siang secara umum lebih tinggi. Pada makan pagi, atribut penyajian memperoleh nilai tertinggi yaitu 71,15 (kategori suka), sedangkan besar porsi terendah 66,72 (kategori netral). Pada makan siang, tingkat kematangan menjadi atribut tertinggi dengan nilai 75,05 (kategori suka), sementara besar porsi mendapatkan penilaian terendah 65,90 (kategori netral). Rata-rata gabungan menunjukkan tingkat kematangan 72,672 (suka), penyajian 72,328 (suka), dan tekstur 72,164 (suka) sebagai aspek dengan penerimaan baik, sementara besar porsi konsisten menjadi yang terendah dengan nilai 66,311 (netral).
4. Hubungan karakteristik responden dengan daya terima pada aspek penampilan makanan (warna, tekstur, besar porsi, dan penyajian) menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara usia, lama bina, serta tingkat pendidikan dengan daya terima aspek penampilan. Namun, jenis kelamin memiliki hubungan yang signifikan, yaitu pada daya terima warna makanan ($p = 0,023$) dan penyajian makanan ($p = 0,047$), sedangkan pada atribut tekstur dan besar porsi tidak ditemukan hubungan yang signifikan.
5. Hubungan karakteristik responden dengan daya terima pada aspek rasa makanan (suhu, aroma, dan tingkat kematangan) menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara usia, lama bina, dan tingkat

pendidikan dengan daya terima aspek rasa. Akan tetapi, jenis kelamin memiliki hubungan yang signifikan terhadap daya terima aroma makanan ($p = 0,049$), sedangkan pada aspek suhu dan tingkat kematangan tidak terdapat hubungan yang signifikan.

5.2. Implikasi

Adapun implikasi dalam penelitian ini memberikan gambaran penting bagi pihak Lapas dalam mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan, terutama dari daya terima warga binaan. Selain itu dapat menjadi pertimbangan dalam perbaikan menu, penyajian, dan manajemen dapur di dalam Lapas. Memberikan kontribusi akademik dalam bidang gizi institusi tertutup, serta menjadi referensi bagi peneliti lain atau pihak pembuat kebijakan dalam upaya peningkatan kualitas layanan makanan di Lembaga Pemasyarakatan. Jika tidak diperbaiki, rendahnya daya terima makanan dapat berdampak pada menurunnya nafsu makan, asupan zat gizi yang tidak optimal, hingga memengaruhi kondisi kesehatan fisik dan psikologis warga binaan.

5.3. Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian diatas, adapun saran sebagai berikut:

1. Bagi tempat penelitian

Diharapkan dapat meningkatkan variasi menu makanan, melengkapi sarana penyelenggaraan makanan seperti pengadaan ruang penerimaan bahan makanan, lemari penyimpanan bahan makanan (kering dan basah) dan wastafel yang cukup, dan kamar mandi yang bersih untuk karyawan, tempat sampah terpisah antara sampah organik dan anorganik yang tertutup. Tenaga pengolah

makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II A Pematang Siantar perlu mendapatkan pelatihan tata boga sehingga meningkatkan kemampuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan.

2. Bagi Petugas Penyelenggaraan Makanan

Untuk lebih memperhatikan pelaksanaan higiene sanitasi makanan, seperti menggunakan alat bantu d. dalam menjamah makanan yang akan distribusikan, masker, sarung tangan, celemek, penutup kepala dan menggunakan peralatan yang baik sesuai ketentuan yang telah ditetapkan oleh BPOM.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dapat memperluas aspek penelitian, dengan menambahkan analisis zat gizi, wawancara warga binaan, atau membandingkan antar Lapas berbeda untuk melihat perbedaan implementasi sistem penyelenggaraan makanan.