

BAB V

SIMPULAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Iman menggunakan sistem swakelola. Namun, masih terdapat beberapa kekurangan seperti belum diterapkannya sistem *First In First Out* (FIFO), pemeriksaan mutu yang tidak konsisten, serta keterbatasan dana. Sebagian besar santri menghasilkan *food waste* dalam kategori rendah, dengan jumlah sisa makanan tertinggi terjadi pada waktu makan sore. Faktor dominan yang memengaruhi *food waste* adalah jenis kelamin dan suhu makanan, yakni santri putri lebih sering menyisakan makanan, terutama ketika suhu makanan tidak sesuai sehingga menurunkan daya terima. Temuan kuantitatif dan kualitatif dalam penelitian ini saling melengkapi, menunjukkan bahwa selain faktor teknis, kebiasaan konsumsi dan persepsi santri turut berperan dalam munculnya *food waste*. Pengelolaan sisa makanan telah mengarah pada prinsip 3R (*reduce, reuse, recycle*), namun pelaksanaannya belum optimal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, terdapat beberapa saran yang ditujukan kepada berbagai pihak terkait guna meningkatkan efektivitas penyelenggaraan makanan dan mengurangi timbulnya *food waste* di lingkungan pondok pesantren:

1. Institusi (Pondok Pesantren Nurul Iman)

Dukungan finansial yang memadai sangat penting dalam menjaga kualitas penyelenggaraan makanan. Oleh karena itu, disarankan adanya alokasi anggaran yang lebih terencana dan fleksibel guna menjamin ketersediaan bahan makanan yang berkualitas serta kelengkapan fasilitas penyimpanan dan pengolahan yang sesuai standar. Selain itu, edukasi dan pengawasan terhadap perilaku konsumsi, khususnya bagi santri putri, juga perlu diperkuat untuk menekan angka *food waste*.

2. Pengelola Penyelenggaraan Makanan

Perlu dilakukan evaluasi berkala terhadap siklus menu dengan melibatkan santri guna meningkatkan daya terima makanan. Sistem pemorsian juga perlu dimonitor agar sesuai dengan kebutuhan konsumsi santri. Disarankan menyusun SOP tertulis untuk seluruh tahapan operasional guna peningkatan efisiensi dan pencegahan pemborosan. Kerja sama dengan ahli gizi dapat membantu memastikan kecukupan gizi serta kesesuaian menu dengan preferensi santri.

3. Santri

Santri diharapkan diharapkan lebih bijak dalam mengonsumsi makanan, dengan membiasakan menghabiskan porsi yang diambil dan mengurangi *food waste*. Edukasi gizi dan keterlibatan santri dalam penyampaian pendapat terkait menu juga perlu ditingkatkan untuk mendukung perbaikan penyelenggaraan makanan.

4. Peneliti selanjutnya

Penelitian lanjutan disarankan dilakukan dengan cakupan yang lebih luas, baik dari segi jumlah institusi, jumlah informan, maupun metode pengukuran *food waste* yang lebih akurat. Pendekatan intervensi juga perlu dikembangkan untuk menguji efektivitas strategi pengurangan *food waste* agar hasil penelitian dapat langsung diterapkan dalam kebijakan institusi.