

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **A. Simpulan**

Mengacu pada tujuan penelitian, berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang penyelenggaraan makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD), dapat disimpulkan bahwa kegiatan penyelenggaraan makan di SECAPA AD meliputi perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, persiapan, pengolahan makanan dan penyajian makanan. Penyelenggaraan makan untuk Siswa di SECAPA AD adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas. Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat atau SECAPA AD adalah lembaga pendidikan militer dalam TNI-AD untuk membentuk Bintara-bintara terpilih menjadi Perwira yang handal. Penyelenggaraan makan di SECAPA AD bersifat non-komersil dan bertujuan memenuhi kebutuhan gizi siswa selama melaksanakan pendidikan. Siswa SECAPA AD melaksanakan pendidikan selama 7 bulan, dalam jangka waktu tersebut siswa mendapatkan pelayanan makan sebanyak 3 kali dalam satu hari yang terdiri dari makan pagi, makan siang dan makan malam.

#### **1. Perencanaan Menu dalam Penyelenggaraan Makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)**

Perencanaan menu merupakan kegiatan dalam penyelenggaraan makanan yang dapat dijadikan tolok ukur keberhasilan dan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan. Selain itu perencanaan menu diperlukan juga untuk menghasilkan susunan hidangan yang serasi dan dapat memenuhi selera dan kebutuhan gizi siswa. Kepala dapur bertanggung jawab pada perencanaan menu dengan arahan ahli gizi di dapur Pusdikzi. Sesuai dengan Protap/27/IX/2002 siklus menu harian yang digunakan adalah siklus menu 7 hari. Kerangka menu penyelenggaraan makanan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) dalam satu hari terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, dan *extra feeding*.

Siklus menu yang digunakan oleh pihak dapur SECAPA AD adalah siklus menu tujuh hari. Sehingga pada hari yang sama di minggu selanjutnya siswa akan mendapatkan menu makan yang sama dengan menu minggu sebelumnya. Dengan demikian siswa akan merasa bosan dengan makanan yang dihidangkan oleh pihak

dapur SECAPA AD. Akan lebih baik apabila menu yang digunakan adalah menu sepuluh hari sehingga siswa tidak akan mendapatkan menu makan yang sama setiap minggunya dan siswa tidak akan merasa bosan dengan menu makan yang dihidangkan.

## **2. Perencanaan Bahan Makanan dalam Penyelenggaraan Makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)**

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan untuk menentukan jumlah, macam/jenis, dan kualitas bahan makanan yang dibutuhkan dalam kurun waktu tertentu. Kegiatan perencanaan kebutuhan bahan makanan dimulai dengan membuat daftar bahan makanan apa saja yang dibutuhkan yang disesuaikan dengan kebutuhan siswa. Pembelian bahan makanan di dapur Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) untuk lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah dan bumbu dilaksanakan setiap hari yang disesuaikan dengan kebutuhan dapur. Bahan makanan maupun gas untuk memasak dipasok setiap hari dan diperoleh dari *supplier* khusus yang sudah dikontrak selama masa pendidikan berlangsung di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD). Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan meliputi pemeriksaan, meneliti, mencatat, dan melaporkan macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan (Depkes 2003).

Penyimpanan bahan makanan dibagi menjadi dua jenis yaitu tempat penyimpanan bahan makanan kering dan basah. Dalam penyelenggaraan makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) disediakan gudang untuk menyimpan bahan makanan kering berupa beras dan makanan tambahan untuk siswa (imukal). Tempat penyimpanan bahan makanan segar berupa *chiller* dan *freezer* yang seharusnya digunakan untuk menyimpan bahan makanan segar kondisinya tidak terpakai, karena bahan makanan segar selalu didatangkan setiap hari sebelum kegiatan memasak dimulai.

## **3. Persiapan dalam Penyelenggaraan Makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)**

Persiapan dalam kegiatan penyelenggaraan makan terdiri dari persiapan alat, persiapan bahan dan pengawasan porsi. Kegiatan persiapan bahan makanan yang dilaksanakan di dapur Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) yaitu

dengan membersihkan semua bahan makanan (sayur dan daging), menyiangi sayuran, memotong sayuran dan lauk nabati (tahu dan tempe), dan meracik bumbu. Untuk bahan makanan segar seperti daging sapi, daging ayam dan ikan sudah dipotong dan dibersihkan dari *supplier* sehingga dapat langsung diolah.

Persiapan alat mutlak dilakukan sebelum pengolahan makanan dilakukan, karena peralatan yang dipakai pada proses pengolahan sangat menunjang keberhasilan pengolahan makanan. Pada proses pengolahan alat-alat tersebut harus dapat langsung dipergunakan, sehingga jadwal yang telah ditentukan dapat terlaksana. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan di dapur Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) terdiri dari alat persiapan, alat pengolahan, alat penghidang makanan, alat makan dan minum.

#### **4. Pengolahan dalam Penyelenggaraan Makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)**

Pengolahan bahan makanan dilakukan dengan dua tahapan pengerjaan, yaitu persiapan dan pemasakan/pematangan (Mukrie *et al.* 1990). Bahan makanan yang telah melalui proses persiapan kemudian dimasak oleh pegawai bagian pengolahan/juru masak. Menurut Mukrie *et al.* (1990), tujuan dari proses pemasakan adalah meningkatkan daya cerna makanan, mempertahankan kandungan gizi, menambah rasa dan membuat makanan tersebut aman untuk dimakan. Setelah matang makanan tersebut siap untuk didistribusikan. Teknik memasak yang sering digunakan di dapur Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) adalah menggoreng dan merebus. Kedua teknik tersebut sangat efektif dan tidak memakan waktu banyak karena dapur SECAPA AD harus memasak makanan dalam porsi banyak.

#### **5. Penyajian dalam Penyelenggaraan Makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)**

Makanan yang telah diolah lalu didistribusikan dengan cara *desentralisasi*, yaitu membagi makanan dalam jumlah besar dibagi menjadi porsi-porsi kecil (Mukrie *et al.* 1990). Makanan disajikan di atas meja makan masing-masing kelompok, makanan telah dibagi dan diperhitungkan sesuai dengan jumlah siswa. Pembagian dilakukan secara merata pada tiap meja. Setiap meja biasanya berisikan 5 sampai 7 orang. Berdasarkan hasil penelitian pemorsian makanan untuk siswa

lebih setengahnya telah memenuhi kebutuhan kalori siswa, sedangkan kurang dari setengahnya belum memenuhi kebutuhan siswa. Makanan yang telah dimasak harus segera dibagikan kepada konsumen. Perlu diperhatikan dalam pembagian makanan adalah makanan yang diterima oleh konsumen dalam keadaan temperatur yang sesuai. Selain itu ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan untuk konsumen dalam penyelenggaraan makanan di institusi, diantaranya penampilan makanan dan rasa makanan. Dalam penyelenggaraan makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) komponen penampilan makanan tidak begitu diperhatikan, hanya saja untuk rasa masakan mulai dari aroma, bumbu dan tingkat kematangan masih diperhatikan kecuali temperatur makanan, karena pihak dapur diharuskan selesai memasak dua jam sebelum waktu makan siswa, sehingga kemungkinan kecil makanan yang dihidangkan masih dalam keadaan hangat. Sesuai dengan ketentuan yang berlaku, mau tidak mau siswa harus tetap menyantap makanan yang telah disediakan oleh pihak Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD).

Menu makan yang disajikan untuk siswa terdiri dari makan pagi, makan siang dan makan malam. Sesuai dengan ketentuan yang berlaku, dalam satu hari siswa membutuhkan energi sebanyak 3500 kalori, besar kalori tersebut harus dibagi untuk tiga kali waktu makan, 30% untuk makan pagi dengan jumlah energi 1050 kal, 40% untuk makan siang dengan jumlah energi 1400 kal, dan 30% untuk makan malam dengan jumlah energi 1050 kal. Salah satu menu makan yang penulis teliti jumlah kalorinya adalah menu makan siang dengan jumlah kalori sebanyak 1467 kalori. Jika melihat pada ketentuan kebutuhan energi siswa, jumlah energi pada menu makan siang sudah cukup dan memenuhi kebutuhan energi siswa. Karena siswa SECAPA AD melakukan aktifitas fisik yang berat, maka siswa membutuhkan asupan energi yang banyak untuk menunjang kegiatan sehari-hari.

## **B. Implikasi**

Penyelenggaraan makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) perlu dilakukan penerapan sanitasi *hygiene* makanan dan petugas serta pengawasan yang lebih ketat untuk menjaga kualitas dan kuantitas makanan

yang dihasilkan. Serta meningkatkan kualitas dan variasi bahan makanan untuk meningkatkan mutu makanan yang disajikan.

### **C. Rekomendasi**

Rekomendasi penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan hasil penelitian yang telah dikemukakan sebelumnya. Berkaitan dengan hal tersebut peneliti mengajukan rekomendasi sebagai berikut:

#### **1. Rekomendasi kepada Instansi**

Peneliti menyarankan kepada pihak Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD) untuk meningkatkan kualitas dan variasi bahan makanan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas makanan yang dihasilkan dengan pengawasan yang lebih ketat. Selain itu penulis merekomendasikan untuk menyediakan menu makan yang lebih bervariasi agar siswa tidak merasa bosan.

#### **2. Rekomendasi kepada Pengguna Hasil Penelitian**

Pengguna hasil penelitian ini khususnya pihak yang menyelenggarakan makan untuk institusi ataupun jasa boga agar mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari dalam kegiatan penyelenggaraan makan.

#### **3. Rekomendasi kepada Peneliti Berikutnya**

Penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk meneliti bagaimana pendapat konsumen tentang penyelenggaraan makan di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD), diantaranya dapat dilihat dari pemenuhan gizi konsumen, kesukaan terhadap makanan yang disajikan dan variasi menu yang disajikan.