

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada bab V ini penulis akan mengemukakan kesimpulan hasil penelitian, implikasi dan rekomendasi. Kesimpulan, implikasi dan rekomendasi tersebut mengacu pada tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, pengolahan data penelitian, dan pembahasan hasil penelitian, akan diuraikan di bawah ini :

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang akan dikemukakan dalam penelitian ini adalah :

1. Taman Kanak-kanak (TK) Islam Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil'Alamin Bandung merupakan salah satu sekolah swasta model "*Islamic Full Day Schoof*". Penambahan waktu belajar di TK Islam Ibnu Sina, mengharuskan pihak sekolah mengadakan penyelenggaraan makanan di sekolah untuk memenuhi kebutuhan fisik peserta didik. Kebutuhan energi dan zat gizi untuk satu hari bagi anak usia 4 – 6 tahun dengan berat badan 18 kg adalah energi sebesar 1600 kalori, protein sebesar 30 gram, Kalsium (Ca) sebesar 0,5 mg, Besi (Fe) sebesar 10 mg, vitamin A sebesar 1800 SI, vitamin B 1 sebesar 0,6 mg, vitamin B 2 sebesar 0,9 mg, Niacin sebesar 9 mg, dan vitamin C sebesar 40 mg. Penyelenggaraan makanan ini diselenggarakan oleh guru yang bertugas secara bergilir di lapangan dan dibantu oleh Koordinator Katering dan Petugas Dapur Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil'alamin Bandung. Seluruh peserta didik mendapatkan makan siang dan makanan selingan.
2. Penyelenggaraan makanan yang dikelola oleh Yayasan Rahmatan Lil'alamin ini, pada dasarnya sudah memenuhi kriteria dalam penyelenggaraan makanan

yang baik. Perencanaan menu yang dibuat sudah dapat dilaksanakan sesuai dengan daftar menu yang dibuat. Pemilihan dan pembelian bahan makanan sudah menunjukkan kriteria bahan makanan yang baik. Penyimpanan bahan makanan sudah sesuai dengan penyimpanan bahan makanan yang seharusnya. Bahan makanan tidak pernah dibeli untuk jangka waktu yang terlalu lama, sehingga bahan makanan selalu dalam keadaan baru dan segar. Pengolahan bahan makanan belum banyak bervariasi, karena jenis dan jumlah peralatan dapur masih terbatas, sehingga sering terjadi pengulangan hidangan dalam waktu satu bulan.

3. Distribusi hidangan yang dilakukan dengan cara sentralisasi sudah dilakukan dengan baik. Penyajian hidangan dengan menggunakan tempat yang terbuat dari plastik (misting) dan langsung disajikan diatas meja tiap anak TK sudah baik. Hidangan yang disajikan untuk anak, selalu habis. Pemeliharaan higiene dan sanitasi di tempat masak dan makan sudah dilaksanakan dengan baik. Keselamatan kerja karyawan dapur terjamin dengan adanya kotak P3K, pemadam kebakaran dan poliklinik kesehatan terdekat.
4. Pendapat guru tentang penyelenggaraan makanan sebagai upaya pemenuhan gizi bagi anak Taman Kanak-Kanak (TK) Islam Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil'alamin Bandung berkaitan dengan tahap persiapan, tahap proses, tahap penyajian dan tahap evaluasi; berdasarkan penelitian, tahap-tahap tersebut pada umumnya berada pada kriteria tinggi. Kenyataan ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah menguasai pengetahuan dengan baik, sehingga

responden diharapkan dapat mempertahankan dan lebih meningkatkan pengetahuan dalam penyelenggaraan makanan.

B. Implikasi

Kesimpulan yang telah disusun, mengandung implikasi yang berhubungan dengan Pendapat Guru Tentang Penyelenggaraan Makanan Sebagai Upaya Pemenuhan Gizi Anak Taman Kanak-Kanak (TK) Islam Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil'Alamiin Bandung, yaitu :

1. Temuan penelitian menunjukkan bahwa pendapat guru tentang penyelenggaraan makanan sebagai upaya pemenuhan gizi anak Taman Kanak-kanak (TK) Islam Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil'alamiin Bandung berkaitan dengan tahap persiapan, proses, penyajian dan evaluasi yang berada pada kriteria tinggi; hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi bahwa guru telah memiliki kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan di sekolah.
2. Temuan penelitian menunjukkan bahwa pendapat guru tentang penyelenggaraan makanan sebagai upaya pemenuhan gizi anak Taman Kanak-kanak (TK) Islam Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil'alamiin Bandung berkaitan dengan tahap persiapan, proses, penyajian dan evaluasi, yang berada pada kriteria cukup, meliputi : tahap persiapan : pengetahuan macam menu yang digunakan, kebutuhan bahan makanan untuk makan siang bagi anak TK, frekuensi pembelian bahan makanan pokok, jenis daging yang biasa disajikan.

Tahap proses : Kegiatan yang dilakukan dalam persiapan bahan makanan agar zat-zat gizi tidak hilang, Variasi bentuk potongan sayuran yang digunakan, Variasi masakan dari beras, Variasi masakan dari daging sapi, Variasi masakan dari ikan, Variasi masakan dari telur, Variasi masakan dari sayuran, Variasi masakan dari tempe, Variasi masakan dari tahu. Teknik yang dilakukan dalam pengolahan buah-buahan, Teknik yang dilakukan dalam pengolahan susu, Hidangan selingan yang biasa disajikan. Cara Pengawasan mutu makanan, Upaya pembiasaan pada anak TK untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah makan, Upaya pemeliharaan sanitasi makanan, Upaya pencegahan kecelakaan kerja penyelenggara makanan, Prinsip dasar perencanaan dapur untuk penyelenggaraan makanan.

Tahap penyajian : Cara pendistribusian makanan di *Full Day School*, Faktor yang harus diperhatikan dalam pendistribusian makanan. Sistem pelayanan makanan yang biasa dilakukan, penyajian makanan supaya dapat menimbulkan selera makan. Cara Penyajian makanan yang digunakan di *Full Day School*, Faktor yang harus diutamakan pada waktu menyajikan hidangan, Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan yang disajikan, Syarat makanan yang disajikan untuk anak prasekolah, Peran guru pada saat penyajian hidangan.

Tahap evaluasi : Evaluasi tahap persiapan, evaluasi tahap proses, dan evaluasi tahap penyajian. Hasil penelitian tersebut tersirat adanya implikasi, bahwa : kurangnya pengetahuan, sikap dan keterampilan tersebut dapat mempengaruhi dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan di sekolah.

C. Rekomendasi

Rekomendasi hasil penelitian disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian. Penulis mencoba mengajukan rekomendasi yang sekiranya dapat menjadi bahan pertimbangan untuk dijadikan masukan bagi guru dan pengelola penyelenggaraan makanan di sekolah model “*Islamic Full Day School*” Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil’Alamin Bandung. Rekomendasi ini ditujukan kepada :

1. Guru

Pendapat guru yang berada pada kriteria tinggi diharapkan dapat mempertahankan dan mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Pendapat guru yang berada pada kriteria cukup diharapkan dapat lebih meningkatkan kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Upaya yang dilakukan dapat dengan cara memperbanyak membaca buku sumber tentang penyelenggaraan makanan dan penyusunan menu; mempelajari berbagai macam teknik pengolahan makanan serta mengadakan kerja sama dengan tenaga-tenaga profesional dalam bidang gizi. Diharapkan dengan adanya kerjasama ini akan terjadi *sharing* antara guru dan tenaga profesional bidang gizi untuk perubahan kearah yang lebih baik.

2. Koordinator Penyelenggaraan Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada prinsipnya Koordinator Penyelenggaraan Makanan di Ibnu Sina Yayasan Rahmatan Lil’Alamiin Bandung sudah melaksanakan tugas lebih baik sesuai dengan kriteria penyelenggaraan makanan untuk anak TK dengan memperhatikan variasi dan

kombinasi hidangan, baik segi bentuk ataupun warna hidangan. Keterampilan yang dimiliki hendaknya lebih ditingkatkan lagi, terutama dalam penggunaan teknik pengolahan makanan, kesesuaian jenis hidangan yang diolah dengan karakteristik anak prasekolah, serta penggunaan penghias makanan (*garnishing*) pada hidangan yang disajikan, sehingga selera makan anak dapat terjaga dengan baik. Upaya yang dilakukan dapat dengan cara mengikuti kursus atau penataran atau seminar yang berkaitan dengan bidang boga, sehingga Koordinator Penyelenggaraan Makanan lebih terampil lagi dalam mengolah makanan.

