

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Gambaran kepuasan konsumen, cita rasa makanan, dan penyajian makanan hampir semua responden memilih kategori baik.
2. Hasil analisis hubungan antara kepuasan konsumen nasi, sayuran dengan sisa makanan menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan. Dan pada kepuasan konsumen protein hewani, buah dengan sisa makanan menunjukkan tidak terdapat hubungan yang signifikan.
3. Hasil analisis hubungan antara cita rasa makanan nasi, protein hewani, sayuran dengan sisa makanan menunjukkan ada hubungan yang signifikan dan pada cita rasa makanan buah dengan sisa makanan menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan.
4. Hasil analisis hubungan antara penyajian makanan nasi dengan sisa makanan menunjukkan ada hubungan yang signifikan dan pada penyajian makanan protein hewani, sayuran dan buah tidak terdapat hubungan yang signifikan.

B. Saran

1. Bagi peneliti

Untuk penelitian selanjutnya diharapkan sebaiknya lebih diperhatikan variabel atau indikator pada pengukuran sisa makanan pada umur, jenis kelamin dan suku karena umur, jenis kelamin dan suku dapat juga mempengaruhi terjadinya sisa makanan.

2. Bagi masyarakat

Untuk Pegawai Sekretariat Kantor Dewan Perwakilan Rakyat Daerah sebaiknya penelitian selanjutnya tidak membawa makanan dari rumah agar penelitian tidak terjadi bias.

3. Bagi *fat catering*

Karena adanya sisa makanan yang masih terjadi, terdapat peluang untuk meningkatkan seluruh proses, mulai dari persiapan hingga distribusi makanan. Perlu diperhatikan peningkatan kualitas

pengolahan dan variasi menu yang disajikan, terutama pada jenis hidangan yang meliputi lauk hewani, sayuran, dan berbagai macam daging serta sayuran. Dalam upaya ini, perlu dilakukan modifikasi pada cara pengolahan agar warna, tekstur, dan aroma makanan dapat menjadi daya tarik yang kuat bagi para konsumen. Dan dengan ditambahkan menu protein nabati dengan cara ini, diharapkan jumlah sisa makanan berkurang sehingga menciptakan pengalaman makan yang lebih memuaskan bagi konsumen.