

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Gambaran karakteristik dosen dan staf Universitas Widya Nusantara yang menjadi resp
2. Responden dalam penelitian ini sebagian besar berusia 30-40 tahun dengan mayoritas berjenis kelamin perempuan, yaitu 26 orang dan laki-laki sebanyak 19 orang. Dosen dan staf Universitas Widya Nusantara berasal dari berbagai suku yang didominasi oleh suku bugis, yaitu sebanyak 16 orang.
3. Gambaran analisis sisa makanan dosen dan staf Universitas Widya Nusantara diperoleh sisa makanan <20% sebanyak 23 orang. Penilaian daya terima responden dengan menilai berbagai aspek seperti rasa makanan, aroma, kombinasi warna, tekstur, suhu dan kebersihan alat makanan dapat disimpulkan kurang baik. Sebagian kecil responden mengatakan puas dengan besar porsi pada hidangan yang diberikan namun terdapat 40 responden lainnya yang memberikan tanggapan terkait standar porsi pada makanan pokok, seperti nasi, lauk hewani dan sayuran dengan kategori kurang baik.
4. Hasil analisis hubungan antara daya terima aroma makanan dengan sisa makanan menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan dengan nilai *p* value 0,049. Sedangkan pada analisis daya terima rasa, kombinasi warna, tekstur dan suhu tidak ada hubungan dengan sisa makanan.
5. Tidak ada hubungan yang signifikan antara persepsi standar porsi terhadap sisa makanan.

B. Saran

1. Bagi institusi/kampus
Bagi pihak kampus disarankan untuk sesekali mengevaluasi tingkat kepuasan dosen dan staff agar dapat menyesuaikan dengan kebutuhan

makan siang karyawan karena keberhasilan suatu institusi bergantung pada kualitas karyawannya.

2. Bagi peneliti

Adanya penelitian lanjutan terkait observasi dan intervensi kepuasan responden dan sisa makanan dengan menggunakan metode kualitatif dan berhubungan dengan unit coss agar dapat melihat biaya yang terbuang dari sisa makanan yang dihasilkan.

3. Bagi kantin

Untuk mengurangi sisa makanan pihak kantin harus menerapkan strategi yang efisien dalam pengolahan makanan. Meskipun evaluasi daya terima menunjukkan adanya kepuasan, terdapat ruang untuk meningkatkan kualitas tersebut. Selain itu, penting untuk menjaga tampilan makanan agar menarik dengan memperhatikan penyajian yang rapi, penggunaan variasi warna pada hidangan, dan estimasi porsi yang sesuai dengan menggunakan alat ukur.