

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai gambaran kesesuaian siklus menu yang ditetapkan dengan yang disajikan di UPT Pelayanan Sosial Tresna Werdha Husnul Khotimah Dinas Sosial Provinsi Riau Tahun 2026, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Menu yang ditetapkan menggunakan siklus 7 hari dengan tiga waktu makan. Lauk nabati tidak selalu tersedia pada makan siang dan sore. Panti hanya memiliki dokumen siklus menu tanpa satu pun dokumen pendukung yang disyaratkan standar nasional (pola menu, master menu, standar porsi, standar resep, standar bumbu, dan pedoman menu), menandakan penyelenggaraan menu belum dikelola secara ilmiah dan terstandar.
2. Menu yang disajikan konsisten menyediakan makanan pokok dan lauk hewani pada seluruh 21 waktu makan. Penambahan selingan setiap pagi merupakan nilai positif. Namun teknik pengolahan didominasi penggorengan—khususnya pada makan sore—yang bertentangan dengan standar variasi teknik Kemenkes RI (2018) dan berpotensi menurunkan kualitas gizi bagi penghuni lansia.
3. Kesesuaian menu mencapai 76,2% (kategori baik), namun berada di batas bawah kategori tersebut. Lima ketidaksesuaian seluruhnya berupa substitusi bahan sejenis akibat ketidaktersediaan bahan di pasar, yang mencerminkan lemahnya manajemen pengadaan bahan makanan dan tidak adanya daftar substitusi resmi.
4. Kesesuaian berdasarkan standar Kemenkes RI (2018) hanya mencapai 25–33,3% (kategori kurang). Hanya 3 dari 12 aspek terpenuhi. Kesenjangan besar antara kesesuaian operasional (76,2%) dan kesesuaian standar (25–33,3%) mengindikasikan bahwa capaian harian lebih bertumpu pada kebiasaan informal tenaga pengolah, bukan pada

sistem yang terstandar kondisi yang tidak berkelanjutan apabila terjadi pergantian tenaga.

6.2 Saran

1. Diharapkan UPT Pelayanan Sosial Tresna Werdha Husnul Khotimah Dinas Sosial Provinsi Riau dapat melengkapi dokumen perencanaan menu (pola menu, master menu, standar porsi, standar resep, standar bumbu, dan pedoman menu) sesuai standar Kemenkes RI (2018) dan juga dapat mengisi posisi tenaga ahli gizi untuk bertanggung jawab dalam perencanaan, pengawasan, dan evaluasi menu secara berkala.
2. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat melakukan analisis kecukupan zat gizi menu dengan metode *food weighing* untuk menilai kesesuaian kuantitatif menu dengan kebutuhan gizi lansia.