

5. KESIMPULAN

Berdasarkan evaluasi menu secara kualitatif dengan metode *qualitative evaluation of menu components* (AQPC), Panti A dan Panti B masih perlu meningkatkan penyajian buah dan melakukan variasi dan kombinasi sumber kalsium sebagai kriteria positif pada menu. Untuk kriteria negatif, Panti A dan Panti B perlu mengurangi penyajian kudapan manis dan gorengan, memperhatikan variasi warna menu, serta kombinasi gorengan, kudapan manis, dan atau lauk berlemak tinggi dalam satu hari. Panti B juga perlu mengurangi penyajian lauk berlemak tinggi.

6. SARAN

Metode *qualitative evaluation of menu components* (AQPC) hanya dapat digunakan untuk mengontrol penyajian hidangan sehat seperti buah dan sayur, serta yang kurang sehat seperti gorengan dan kudapan manis (Veiros & Proenca, 2003; de Oliveira *et al.*, 2020). Agar memudahkan perancangan menu sehat serta mencapai format menu yang baik, dapat dilakukan pencatatan bahan makanan yang tersedia dan dikelompokkan menurut jenisnya seperti lauk hewani/nabati, sayur, buah, dan *snack*. Kelompok ini kemudian bisa dikombinasikan sehingga dapat diketahui berapa kali makanan tersebut telah disajikan, dengan demikian mencegah pengulangan hidangan, baik bahan yang digunakan, yang kurang sehat, maupun terkait cara pengolahan. Kombinasi juga meningkatkan variasi hidangan yang membantu mencapai keseimbangan zat gizi serta mencegah kebosanan konsumen (Bakri *et al.*, 2018, Basharat *et al.*, 2019).