

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN TEKNIK PENGOLAHAN DAN DAYA
TERIMA PROTEIN HEWANI PADA PASIEN DIET
TINGGI ENERGI TINGGI PROTEIN (TETP) PASCA
BEDAH DI RUANGAN BOUNGENVILE RSUP Dr. BEN
MBOI KUPANG**



**DISUSUN
THERESIA LETEK ODJAN
PO5303241231300**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA POLITEKNIK KESEHATAN
KEMENKES KUPANG PRODI GIZI
ANGKATAN XVIII**

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

GAMBARAN TEKNIK PENGOLAHAN DAN DAYA TERIMA PROTEIN HEWANI PADA PASIEN DIET TINGGI ENERGI TINGGI PROTEIN (TETP) PASCA BEDAH DI RUANGAN BOUNGENVILE RSUP Dr. BEN MBOI KUPANG

Sebagai Laporan Tugas Akhir Yang Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Tugas Akhir
Dalam Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi
Tahun Akademik 2026

DISUSUN

THERESIA LETEK ODJAN

PO5303241231300

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK
INDONESIA POLITEKNIK KESEHATAN
KEMENKES KUPANG PRODI GIZI
ANGKATAN
XVIII 2026**

HALAMAN PERSETUJUAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN TEKNIK PENGOLAHAN DAN DAYA TERIMA
PROTEIN HEWANI PADA PASIEN DIET TINGGI ENERGI
TINGGI PROTEIN (TETP) PASCA BEDAH DI RUANGAN
BOUNGENVILE RSUP Dr. BEN MBOI KUPANG**

DISUSUN

THERESIA LETEK ODJAN

PO5303241231300

Telah disetujui untuk diperiksa dan dipertahankan
dihadapan tim penguji
Pada tanggal 12 Juni 2026

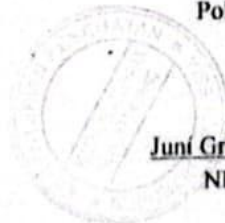
Pembimbing



Maria Helena Dua Nita, SST, M.Gizi

NIP : 19821292009122002

Mengetahui
Ketua Prodi gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, STP, M.Kes

NIP : 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN TEKNIK PENGOLAHAN DAN DAYA TERIMA
PROTEIN HEWANI PADA PASIEN DIET TINGGI ENERGI
TINGGI PROTEIN (TETP) PASCA BEDAH DI RUANGAN
BOUNGENVILE RSUP Dr. BEN MBOI KUPANG**

DISUSUN

THERESIA LETEK ODJAN
PO5303241231300

Telah Dipertahankan Dihadapan Tim Penguji
Pada Tanggal 18 Juni 2026

Penguji I

Dr. Putu A Sanjiwani, S.Gz, M.Gizi
NIP: 198705162010122001

(.....)

Penguji II

Maria Helena Dua Nita, SST., M.Gizi
NIP: 19821292009122002

(.....)

Mengetahui
Ketua Prodi gizi
Poltekkes Kemenkes Kupang


Juni Gressilda Louisa Sine, STP, M.Kes
NIP: 198006012009122001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Theresia Letek Odjan

NIM : PO5303241231300

Tanda Tangan :



Tanggal : 18 Juni 2026

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Kupang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Theresia Letek Odjan

NIM : PO5303241231300

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kupang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul : Gambaran Teknik Pengolahan Dan Daya Terima Protein Hewani Pada Pasien Diet Tinggi Energi Tinggi Protein (Tetp) Pasca Bedah Di Ruang Boungeville Rsup Dr. Ben Mboi Kupang

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Kupang berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Kupang

Pada tanggal : 12 Agustus 2026


(Theresia Letek Odjan)

RIWAYAT HIDUP



Nama : Theresia Letek Odjan
Tempat Tanggal Lahir : Larantuka, 28
Februari 2004 Agama : Katolik
Asal : Larantuka
Alamat : Pantai Besar RT 011/RW 004
Email : tessaodjan@gmail.com
Riwayat Pendidikan :
1. Tamat SD Tahun 2016 di SDK Larantuka IV
2. Tamat SMP Tahun 2019 di SMPS Katolik Mater Inviolata Larantuka
3. Tamat SMA Tahun 2022 di SMAK Frateran Podor Larantuka
4. Tahun 2023 sampai sekarang melanjutkan Pendidikan D-III Gizi di
Kemenkes Poltekkes Kupang

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan cintanya hingga penulis mampu menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul “Gambaran Teknik Pengolahan Dan Daya Terima Protein Hewani Pada Pasien Diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP) pasca bedah Di Ruang Boungevile RSUP Dr. Ben Mboi Kupang“. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam menyusun Karta Tulis Ilmiah ini antara lain:

1. Ibu Maria Hilaria.SSI.S.Farm,Apt,Msi selaku Direktur Poltekes Kemenkes Kupang
2. Ibu Juni Gressilda Louisa Sine, STP.,M.Kes, Selaku Ketua Program Studi Gizi Poltekes Kemenkes Kupang.
3. Ibu Maria Helena Dua Nita, SST.,M.Gizi selaku pembimbing.
4. Ibu Dr. Putu A Sanjiwani, S.Gz, M.Gizi selaku penguji.
5. Teristimewa Bapak Lukas Suda Odjan dan Mama Maria Kidi Carvallo selaku orang tua tercinta yang selalu memberi dukungan doa dan semangat.
6. Teman-teman seperjuangan angkatan XVIII Poltekes Kemenkes Kupang Program Studi Gizi yang turut mendukung penyusunan penulisan proposal ini dan terkhususnya Rensi, Juniva dan teman-teman asrama Kamboja yang selalu mendukung saya dalam segala hal.
7. Seluruh staf dan dosen administrasi Prodi Gizi yang telah membantu dalam menyelesaikan penyusunan materi selama ini.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan karya tulis ilmiah ini. Atas perhatiannya penulis mengu

DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR.....	1
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Landasan Teori.....	7
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	25
C. Metode Pengumpulan data.....	25
D. Definisi Operasional.....	26
E. Jenis dan Cara Pengumpulan.....	27
F. Instrumen Penelitian	27
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	27
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Hasil Penelitian	29

B. Pembahasan.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
A. Kesimpulan	42
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian.....	5
Tabel 2.1 Alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan	15
Tabel 3.1 Definisi Operasional.....	20
Tabel 4.1 Siklus Menu 7 Hari.....	24
Tabel 4.2 Pengolahan Protein Hewani Selama Siklus Menu	26
Tabel 4.3 Frekuensi Teknik Pengolahan.....	27
Tabel 4. 4 Kesesuain Alat Pengolahan	27
Tabel 4.5 Daya Terima Pasien.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Observasi Teknik Pengolahan Makanan	47
Lampiran 2 Lembar Observasi Alat	47
Lampiran 3 Formulir Taksiran Sisa Makanan.....	48
Lampiran 4 Lampiran Foto Dukumentasi	49
Lampiran 5 Lembar Bebas Plagiat.....	

ABSTRAK

Theresia Letek Odjan “Gambaran Teknik Pengolahan dan Daya Terima Protein Hewani Pada Pasien Diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP) Pasca Bedah di Ruangan Boungenville RSUP Dr. Ben Mboi Kupang” Dibimbing oleh Maria Helena Dua Nita, SST., M.Gizi

Latar Belakang : Teknik pengolahan makanan berperan penting dalam mempertahankan kualitas zat gizi, cita rasa, dan tekstur makanan sehingga dapat meningkatkan daya terima pasien. Pada pasien pasca bedah yang menjalani diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP), daya terima makanan yang baik diperlukan untuk mendukung proses penyembuhan dan memenuhi kebutuhan gizi.

Tujuan Penelitian : Mengetahui gambaran teknik pengolahan protein hewani dan daya terima pasien diet TETP pasca bedah di Ruangan Bougenville RSUP Dr. Ben Mboi Kupang.

Metode Penelitian : Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan pendekatan observasional. Data dikumpulkan melalui observasi teknik pengolahan protein hewani selama siklus menu tujuh hari dan penilaian daya terima menggunakan metode Visual Comstock pada 15 pasien pasca bedah. Data dianalisis secara deskriptif.

Hasil : Teknik pengolahan yang digunakan meliputi teknik panas basah (*boiling* dan *steaming*) serta panas kering (*deep frying*, *shallow frying*, dan *sauteing*). Teknik *boiling* merupakan teknik yang paling sering digunakan dan sebagian besar telah sesuai dengan standar pengolahan. Daya terima pasien terhadap lauk protein hewani menunjukkan seluruh responden (100%) berada pada kategori baik.

Kata kunci : Teknik Pengolahan, Protein Hewani, Daya Terima, Diet TETP, Pasien Pasca Bedah.

