

BAB VI

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum RSUP Dr. Ben Mboi Kota Kupang

Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) dr. Ben Mboi Kupang, diresmikan pada Kamis, 19 Desember 2023. RSUP dr. Ben Mboi menjadi salah satu rumah sakit umum pusat tipe B terbesar di wilayah Timur, khususnya di Nusa Tenggara Timur. RSUP dr. Ben Mboi terletak di kelurahan Manulai II, Kecamatan Alak, Kota Kupang, Provinsi Nusa Tenggara Timur.

Pembangunan RSUP dr. Ben Mboi berkonsep gedung terbuka dan memperhatikan tata kota serta drainase yang terintegrasi dengan pengolahan limbah pabrik. Rumah sakit ini dibangun di atas 35 ribu m² atau 18 ha. Proses pembangunan dilakukan selama 18 bulan dan total selesai dalam waktu 24 bulan. Terdapat 220 tempat tidur, 28 tempat tidur intensif, 20 tempat tidur ruang isolasi, 4 tempat tidur VVIP, 12 tempat tidur VIP, 100 tempat tidur kelas 3, 28 tempat tidur kelas 2, 28 tempat tidur kelas 1. Sebanyak 528 SDM telah direkrut untuk bekerja di RS tersebut.

2. Teknik Memasak di RSUP Dr. Ben Mboi Kota Kupang

Berdasarkan Penelitian 1 Minggu di RSUP Dr. Ben Mboi Kota Kupang dapat dilihat pengamatan siklus menu 7 hari pada tabel berikut ini.

Tabel 4.1 Siklus Menu 7 Hari

Menu	Pagi	Snack Pagi	Siang	Snack Sore	Malam
1	Nasi Ikan asam manis Tempe mendoan Sup sayuran Semangka (+Telur Rebus)	-	Nasi Ayam woku Tahu semur Sup brokoli+wortel Pepaya	-	Nasi Ikan kuah asam Perkedel tempe Sup sayuran Puding
2	Nasi Ayam suir		Nasi	-	Nasi

	Perkedel tahu Bening bayam+jagung (+Telur rebus)	-	Ikan kuah asam Perkedel tempe Sup sayuran		Orak arik telur Tahu Fantasi Capcay
3	Nasi Telur ceplok saus tiram Tahu isi Sup makaroni (+Telur rebus)	-	Nasi Ayam woku Oseng tempe Bening oyong+jagung	-	Nasi Ikan pepes kemangi Tahu krispi Sup labu kuning+wor tel
4	Nasi Ayam bb kecap Tempe krispi Sup sayur (+Telur rebus)	-	Nasi Ikan suir kemangi Tahu isi Sup makaroni	-	Nasi Siomay ayam Perkedel tempe Sup asparagus
5	Nasi Ayam suir Perkedel tahu Bening bayam+jagung (+Telur rebus)	-	Nasi Telur ceplok saus tiram Tahu isi Sup sayur	-	Nasi Bistik daging sapi Perkedel tempe Sup sayur
6	Nasi Fuyung hai Tempe goreng Tumis sayur putih (+Telur rebus)	-	Nasi Ayam woku Oseng tempe Bening oyong+jagung	-	Nasi Acar kuning ikan tuna Perkedel tempe Sup sayur
7	Nasi Siomay ayam Perkedel tempe Sup asparagus (+Telur rebus)		Nasi Bistik daging sapi Tahu isi Sup oyong+bihun+ woretl	-	Nasi Ayam bb kecap Tempe krispi Sup sayur

Tabel 4.2 Teknik pengolahan protein hewani

Hari	Menu protein hewani	Teknik pengolahan	Kesesuaian	
			ya	tidak
1	Ikan asam manis	<i>Deep frying</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	
	Ayam woku	<i>Sauteing</i>	✓	
	Ikan kuah asam	<i>Boiling oiling</i>	✓	
2	Ayam suir	<i>Boiling</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	
	Ikan kuah asam	<i>Boiling</i>	✓	
	Orak arik telur	<i>Shallow frying</i>	✓	
3	Telur ceplok saus tiram	<i>Shallow frying</i>	✓	
	Ayam woku	<i>Sauteing</i>	✓	
	Ikan pepes kemangi	<i>Boiling</i>		✓
4	Ayam bb kecap	<i>Boiling</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	
	Ikan suir kemangi	<i>Boiling</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	
	Siomay ayam	<i>Steaming</i>	✓	
5	Ayam suir	<i>Boiling</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	
	Telur ceplok saus tiram	<i>Shallow frying</i>	✓	
	Bistik daging sapi	<i>Boiling</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	
6	Fuyung hai	<i>Shallow frying</i>	✓	
	Ayam woku	<i>Sauteing</i>	✓	
	Acar kuning ikan tuna	<i>Boiling</i>	✓	
7	Siomay ayam	<i>Steaming</i>	✓	
	Bistik daging sapi	<i>Boiling</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	
	Ayam bb kecap	<i>Boiling</i> dan <i>Sauteing</i>	✓	

Berdasarkan hasil observasi selama siklus menu 7 hari di Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang, meliputi teknik panas basah (*boiling* dan *steaming*) serta teknik panas kering (*deep frying*, *shallow frying*, dan *sauteing*). Teknik yang paling sering digunakan adalah *boiling* yang dikombinasikan dengan *sauteing*.

Dari seluruh menu yang diamati, hampir semua teknik pengolahan telah sesuai dengan standar, kecuali pada menu ikan pepes kemangi yang tercatat menggunakan teknik *boiling* sehingga dikategorikan tidak sesuai. Secara umum, teknik pengolahan yang diterapkan telah sesuai dalam penyediaan lauk protein hewani bagi pasien diet TETP pasca bedah.

Tabel 4.2 Frekuensi Teknik Pengolahan

No	Teknik pengolahan	Frekuensi
1	<i>Deep Frying</i>	1
	<i>Shallow frying</i>	6
	<i>Sauteing</i>	8
	<i>Steaming</i>	2
	<i>Boiling</i>	32

Teknik pengolahan yang paling sering digunakan dalam pengolahan protein hewani selama siklus menu 7 hari adalah boiling sebanyak 32 kali, diikuti sauteing sebanyak 8 kali, shallow frying sebanyak 6 kali, steaming sebanyak 2 kali, dan *deep frying* sebanyak 1 kali. Tingginya frekuensi penggunaan teknik boiling juga dipengaruhi oleh adanya pemberian telur rebus sebagai extra protein pada menu pasien diet Tinggi Kalori Tinggi Protein (TKTP/TETP). Hasil ini menunjukkan bahwa teknik pengolahan panas basah, terutama boiling, lebih dominan digunakan dibandingkan teknik panas kering. Penggunaan teknik boiling yang lebih sering diduga karena menghasilkan makanan dengan tekstur lebih lunak, mudah dicerna, dan sesuai untuk kebutuhan pasien pasca bedah yang menjalani diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP). Menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI, 2019), diet TETP diberikan untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat akibat stres metabolik, trauma, infeksi, maupun tindakan pembedahan. Protein yang cukup diperlukan untuk pembentukan kolagen, regenerasi jaringan, dan mempercepat penyembuhan luka pasca operasi. Telur merupakan salah satu sumber protein hewani dengan nilai biologis tinggi karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan mudah diserap tubuh.

Tabel 4. 3 Kesesuaian Alat Pengolahan

Teknik	Alat standar	Alat yang digunakan	Kesesuaian
Boiling	Panci	Panci dan wajan	Tidak sepenuhnya
Deep frying	Wajan cekung	cekung	sesuai
Shallow frying	Wajan datar	Wajan cekung	Sesuai
Steaming	Panci kukus	Wajan datar	sesuai
Sauteing	Wajan wok	Panci kukus	Sesuai
		Wajan wok	Sesuai

Berdasarkan hasil observasi selama siklus menu 7 hari di Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang, seluruh alat yang digunakan dalam pengolahan protein hewani di Instalasi telah sesuai dengan standar alat untuk masing-masing teknik pengolahan. Teknik boiling menggunakan panci, *deep frying* menggunakan wajan cekung, *shallow frying* menggunakan wajan datar, steaming menggunakan panci kukus, dan sauteing menggunakan wajan wok, tetapi di menu kuah asam masih kurang tepat karena menggunakan wajan cekung dalam teknik pengolahan *Boiling*.

3. Daya Terima Pasien Terhadap Protein Hewani

Tabel 4.4 Daya Terima Pasien

Kategori (Daya Terima)	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Baik (>80%)	15	100
Cukup (60-80%)	0	0
Kurang (<60%)	0	0
Total	15	100

Berdasarkan Tabel 4.5, diketahui bahwa seluruh responden sebanyak 15 pasien (100%) memiliki daya terima yang baik terhadap lauk protein hewani yang disajikan. Tidak terdapat pasien dengan kategori daya terima cukup maupun kurang. Hasil ini menunjukkan bahwa lauk protein hewani yang diberikan pada pasien diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP) pasca bedah dapat diterima dengan baik oleh seluruh pasien, yang ditandai dengan habisnya makanan yang disajikan. Tingginya daya terima pada penelitian ini diduga dipengaruhi oleh teknik pengolahan yang digunakan pada menu protein hewani. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik boiling merupakan teknik yang paling dominan digunakan. Teknik ini menghasilkan makanan dengan tekstur yang lebih lunak, mudah dikunyah, dan mudah dicerna sehingga sesuai

dengan kondisi pasien pasca bedah yang masih dalam masa pemulihan. Selain itu, penggunaan teknik sauteing pada beberapa menu juga membantu meningkatkan aroma dan cita rasa makanan sehingga dapat meningkatkan selera makan pasien. Faktor aroma, rasa, tekstur, dan penampilan makanan merupakan faktor yang diketahui dapat memengaruhi penerimaan makanan oleh pasien. Selain itu, penelitian (Saufani dkk. 2024) di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Bukittinggi menunjukkan bahwa sebagian besar pasien masih menyisakan makanan lebih dari 20%, dengan lauk hewani menjadi salah satu komponen yang paling banyak tersisa. Penelitian tersebut menemukan bahwa daya terima pasien belum optimal karena masih dipengaruhi oleh persepsi terhadap aroma, rasa, tekstur, suhu makanan, dan variasi menu yang disajikan. Persentase daya terima dihitung dengan rumus:

$$\text{Daya Terima (\%)} = 100\% - \text{Persentase Sisa Makanan}$$

Berdasarkan hasil observasi, seluruh responden memperoleh skor Comstock 0 pada lauk protein hewani yang diamati, yang berarti tidak terdapat sisa makanan atau makanan habis dikonsumsi. Dengan demikian, persentase sisa makanan adalah 0%, sehingga perhitungan daya terima menjadi:

$$\text{Daya Terima} = 100\% - 0\% = 100\%$$

Oleh karena itu, seluruh responden termasuk dalam kategori daya terima baik (>80%). Hasil ini menunjukkan bahwa lauk protein hewani yang disajikan dapat diterima dengan baik oleh pasien pasca bedah yang menjalani diet TETP.

B. Pembahasan

1. Menu Selama 7 Hari

Berdasarkan hasil observasi terhadap siklus menu 7 hari di Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang, teknik pengolahan protein hewani yang digunakan meliputi teknik panas basah yaitu boiling dan steaming, serta teknik panas kering yaitu deep frying, shallow frying, dan sauteing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik boiling merupakan teknik yang paling dominan digunakan dengan frekuensi 35 kali, diikuti sauteing sebanyak 8 kali, shallow

frying sebanyak 6 kali, steaming sebanyak 2 kali, dan deep frying sebanyak 1 kali.

Dominannya penggunaan teknik boiling menunjukkan bahwa instalasi gizi lebih mengutamakan metode pengolahan yang sesuai dengan kebutuhan pasien pasca bedah yang menjalani diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP). Teknik boiling merupakan metode memasak dengan media air mendidih pada suhu sekitar 100°C yang menghasilkan tekstur makanan lebih lunak dan mudah dicerna (Wardah & Dony, 2022). Kondisi ini sangat penting bagi pasien pasca bedah karena proses penyembuhan luka membutuhkan asupan protein yang cukup dengan makanan yang tidak memberatkan sistem pencernaan. Menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI, 2019), pasien pasca bedah membutuhkan asupan protein yang cukup untuk mempercepat pembentukan jaringan baru dan penyembuhan luka. Oleh karena itu, metode pengolahan yang mampu menghasilkan makanan bertekstur lunak sangat dianjurkan pada penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Selain menjelaskan teknik pengolahan yang digunakan, perlu diperhatikan bahwa pemilihan teknik memasak pada penyelenggaraan makanan rumah sakit tidak hanya bertujuan menghasilkan makanan matang, tetapi juga mempertahankan mutu gizi, keamanan pangan, serta karakteristik sensorik makanan. Pada pasien pasca bedah, teknik pengolahan harus mampu menghasilkan makanan yang mudah dikunyah, mudah dicerna, dan tetap memiliki kandungan protein yang optimal untuk mendukung proses penyembuhan luka. Oleh karena itu, penggunaan teknik *boiling* dan *steaming* lebih dianjurkan dibandingkan teknik memasak dengan suhu sangat tinggi karena dapat menghasilkan tekstur yang lebih lunak sehingga lebih sesuai bagi pasien yang masih dalam masa pemulihan.

Penggunaan teknik *boiling* yang dominan pada penelitian ini juga menunjukkan bahwa Instalasi Gizi telah menyesuaikan proses pengolahan dengan prinsip diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP). Selama perebusan, protein mengalami denaturasi yang justru meningkatkan kemudahan protein

dicerna oleh tubuh tanpa menurunkan nilai biologisnya secara bermakna apabila proses pemasakan dilakukan sesuai waktu dan suhu yang dianjurkan. Hal tersebut menjadi keuntungan bagi pasien pasca bedah karena kebutuhan protein meningkat untuk pembentukan kolagen, regenerasi jaringan, dan mempercepat penyembuhan luka.

Menu yang diolah menggunakan teknik boiling antara lain ikan kuah asam, ayam suir, ayam woku, bistik daging sapi, ikan suir kemangi, acar kuning ikan tuna, dan ayam bumbu kecap. Pada beberapa menu, teknik boiling dikombinasikan dengan sauteing (menumis) sebagai proses akhir untuk menambahkan bumbu dan meningkatkan cita rasa makanan. Kombinasi kedua teknik tersebut memungkinkan makanan tetap memiliki tekstur yang lunak namun tetap menarik dari segi aroma dan rasa. Hal ini penting karena salah satu faktor yang memengaruhi daya terima pasien adalah cita rasa makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kematangan (Sukmawati dkk, 2021).

Teknik sauteing menempati urutan kedua dengan frekuensi penggunaan sebanyak 8 kali. Teknik ini digunakan terutama pada menu berbumbu seperti ayam woku, ayam bumbu kecap, dan bistik daging sapi. Menurut Wayansari dan Anwar (2018), cita rasa makanan yang meliputi aroma, rasa, tekstur, dan tingkat kematangan merupakan faktor yang sangat menentukan penerimaan makanan oleh pasien. Semakin baik cita rasa makanan maka semakin tinggi kemungkinan makanan dihabiskan oleh pasien. Penggunaan sauteing bertujuan untuk menumis bumbu sehingga menghasilkan aroma yang lebih kuat dan cita rasa yang lebih baik. Teknik Menumis (sauteing) memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan yang dikerjakan dalam waktu sebentar dan cepat, diaduk-aduk, serta ditambah sedikit cairan sehingga sedikit basah. Biasanya cairan yang ditambahkan adalah saus, kecap, dan sejenisnya yang dimasukkan pada saat terakhir proses pemasakan. Akan tetapi, untuk makanan dalam jumlah besar seperti potongan-potongan ayam. Tapi sebelum menumis hendaknya potongan /iris bahan makanan dipersiapkan terlebih dahulu. (Nita dkk., 2021).

Teknik shallow frying digunakan sebanyak 6 kali pada menu seperti telur ceplok saus tiram, fuyung hai, dan sebagian proses pengolahan ikan suir kemangi. Memasak dengan teknik shallow frying dilakukan dengan cara, menggoreng makanan dengan sedikit minyak dalam wajan datar. Sisi makanan yang telah berwarna kecoklatan kemudian dibalik hingga kedua sisinya matang dengan sempurna (Yogyakarta, 2007). Penggunaan shallow frying dalam menu rumah sakit menunjukkan adanya variasi metode pengolahan untuk menghindari kebosanan pasien terhadap makanan yang disajikan. Variasi teknik memasak sangat penting karena dapat menghasilkan perbedaan rasa, tekstur, dan penampilan makanan yang berpengaruh terhadap daya terima pasien.

Teknik steaming digunakan sebanyak 2 kali pada menu siomay ayam. Penggunaan teknik pengukusan sangat sesuai untuk pasien pasca bedah karena tidak memerlukan minyak tambahan dan mampu mempertahankan kelembutan tekstur makanan. Selain itu, teknik steaming dikenal sebagai salah satu metode pengolahan yang dapat mempertahankan kandungan zat gizi lebih baik dibandingkan beberapa teknik panas kering. Oleh karena itu, penggunaan siomay ayam sebagai salah satu variasi menu dapat menjadi alternatif sumber protein hewani yang mudah dikonsumsi oleh pasien.

Sementara itu, teknik deep frying hanya digunakan sebanyak 1 kali pada menu ikan asam manis. Frekuensi penggunaan yang rendah menunjukkan bahwa instalasi gizi membatasi penggunaan teknik penggorengan dengan minyak banyak. Cara memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar-benar terendam sehingga memperoleh hasil yang kering (crispy). Teknik ini dapat digunakan untuk berbagai bahan makanan daging, unggas, serta ikan. Pada metode kering ini, karena dipanaskan dalam suhu tinggi, akan terjadi perubahan tekstur, warna dan rasanya (Nita dkk., 2021). Hal ini sesuai dengan prinsip penyelenggaraan makanan rumah sakit yang lebih mengutamakan makanan sehat, mudah dicerna, dan sesuai dengan kondisi klinis pasien. Meskipun teknik deep frying dapat menghasilkan tekstur yang lebih renyah dan meningkatkan cita rasa

makanan, penggunaannya perlu dibatasi karena dapat meningkatkan kandungan lemak pada makanan (Zah & Maulina, 2024).

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa hampir seluruh teknik pengolahan yang diterapkan telah sesuai dengan standar pengolahan makanan yang seharusnya. Dari seluruh menu protein hewani yang diamati, hanya terdapat satu menu yang dinilai tidak sesuai yaitu ikan pepes kemangi yang tercatat menggunakan teknik boiling. Secara teori, pepes umumnya diolah menggunakan teknik steaming atau pengukusan karena proses pemasakan dilakukan dengan membungkus bahan makanan menggunakan daun kemudian dikukus hingga matang. Ketidaksesuaian ini kemungkinan terjadi karena adanya perbedaan pencatatan atau modifikasi proses pengolahan yang diterapkan di instalasi gizi. Namun demikian, secara keseluruhan tingkat kesesuaian teknik pengolahan pada penelitian ini sangat tinggi. Menurut Karimah dkk. (2022), ketepatan pemilihan teknik pengolahan sangat penting karena akan memengaruhi tekstur, cita rasa, dan kualitas gizi makanan yang dihasilkan. Oleh karena itu, kesesuaian antara nama menu, teknik pengolahan, dan alat yang digunakan perlu diperhatikan untuk menjaga mutu pelayanan makanan rumah sakit.

Pada menu ikan kuah asam yang diolah menggunakan teknik boiling, secara prinsip teknik pengolahannya sudah sesuai karena menggunakan media cair hingga mencapai titik didih untuk mematangkan bahan makanan. Namun, berdasarkan hasil observasi ditemukan bahwa proses pengolahan dilakukan menggunakan wajan cekung, sedangkan menurut standar peralatan teknik boiling seharusnya menggunakan panci. Penggunaan panci lebih dianjurkan karena mampu menampung cairan dalam jumlah yang cukup dan mendistribusikan panas secara merata selama proses perebusan. Selain teknik pengolahan, pemilihan alat memasak juga berpengaruh terhadap mutu makanan yang dihasilkan. Pada penelitian ini ditemukan bahwa menu ikan kuah asam dimasak menggunakan wajan cekung (*wok*), sedangkan berdasarkan prinsip teknik *boiling* sebaiknya menggunakan panci. Panci memiliki permukaan yang

lebih dalam sehingga distribusi panas lebih merata, volume cairan lebih stabil, dan proses perebusan berlangsung lebih konsisten. Sebaliknya, penggunaan wajan cekung dapat mempercepat penguapan cairan karena permukaan yang lebih lebar sehingga volume kuah lebih cepat berkurang. Walaupun demikian, apabila waktu, suhu, dan jumlah cairan tetap dikendalikan dengan baik, penggunaan wajan cekung tidak selalu menurunkan mutu makanan secara signifikan. Hal ini terlihat pada penelitian ini, di mana daya terima pasien tetap berada pada kategori baik. Meskipun penggunaan wajan cekung tidak menyebabkan kegagalan proses pemasakan dan makanan tetap matang dengan baik, kondisi ini menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara teknik pengolahan dan alat yang digunakan. Ketidaksesuaian tersebut berpotensi memengaruhi efisiensi proses pemasakan serta standar operasional pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2020), kesesuaian antara teknik pengolahan dan alat yang digunakan merupakan salah satu komponen penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penggunaan alat yang tepat akan membantu menjaga mutu makanan, mempercepat proses pemasakan, dan menghasilkan kematangan yang merata.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa teknik pengolahan panas basah lebih banyak digunakan dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit karena menghasilkan makanan yang lebih lunak, mudah dicerna, dan sesuai untuk kebutuhan pasien. Penggunaan teknik pengolahan yang tepat juga berperan dalam menjaga kualitas makanan, mempertahankan kandungan zat gizi, serta meningkatkan penerimaan pasien terhadap makanan yang disajikan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pengolahan protein hewani yang diterapkan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang telah sesuai dengan prinsip penyelenggaraan makanan rumah sakit. Dominasi penggunaan teknik boiling serta kombinasi dengan sauteing menunjukkan upaya instalasi gizi dalam menyediakan makanan yang aman,

bergizi, mudah dicerna, dan sesuai dengan kebutuhan pasien diet TETP pasca bedah. Keberhasilan penerapan teknik pengolahan tersebut juga didukung oleh hasil penelitian yang menunjukkan bahwa seluruh pasien memiliki daya terima yang baik terhadap lauk protein hewani yang disajikan.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa seluruh responden sebanyak 15 pasien (100%) memiliki daya terima kategori baik ($>80\%$). Hasil tersebut menunjukkan bahwa lauk protein hewani yang disajikan oleh Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang dapat diterima dengan baik oleh pasien pasca bedah yang menjalani diet TETP. Menurut Marsin dkk. (2016), daya terima makanan dikatakan baik apabila jumlah makanan yang dikonsumsi lebih dari 80% dari makanan yang disajikan. Daya terima yang baik menunjukkan bahwa makanan dapat memenuhi kebutuhan pasien sekaligus menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Tanjungkarang (2014) yang menyatakan bahwa semakin baik kualitas makanan yang meliputi rasa, tekstur, aroma, dan penampilan, maka semakin tinggi daya terima pasien terhadap makanan yang diberikan. Tingginya daya terima pada penelitian ini juga dapat dipengaruhi oleh variasi menu selama siklus 7 hari. Variasi penggunaan ikan, ayam, telur, dan daging sapi dengan teknik pengolahan yang berbeda mampu mengurangi kebosanan pasien terhadap makanan rumah sakit. Menurut Sari dan Balgis (2017), kebosanan terhadap menu yang monoton merupakan salah satu faktor yang dapat menurunkan daya terima makanan pasien.

Tingginya daya terima pasien diduga dipengaruhi oleh teknik pengolahan yang digunakan dalam penyediaan lauk protein hewani. Penggunaan teknik boiling yang dominan menghasilkan tekstur makanan yang lebih lunak, mudah dikunyah, dan mudah dicerna sehingga sesuai dengan kondisi pasien pasca bedah. Selain itu, kombinasi teknik boiling dan sauteing memberikan cita rasa dan aroma yang lebih baik sehingga dapat meningkatkan selera makan pasien.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pengolahan yang diterapkan mampu menghasilkan daya terima pasien yang baik. Hal ini mengindikasikan bahwa metode memasak yang digunakan telah menghasilkan tekstur, rasa, dan aroma yang sesuai dengan kondisi pasien pasca bedah. Teknik perebusan dan penumisan ringan memberikan tekstur lauk yang lebih empuk serta mempertahankan kelembapan bahan makanan sehingga lebih mudah dikonsumsi oleh pasien. Kondisi tersebut berkontribusi terhadap rendahnya sisa makanan dan menunjukkan bahwa mutu penyelenggaraan makanan di instalasi gizi sudah berjalan dengan baik