

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Teknik pengolahan dengan media panas basah yang digunakan pada menu sumber protein hewani meliputi boiling dan steaming. Teknik boiling merupakan metode yang paling sering diterapkan pada menu protein hewani selama siklus menu tujuh hari. Secara umum, penerapan teknik panas basah telah sesuai dengan standar pengolahan, meskipun masih ditemukan ketidaksesuaian pada menu ikan pepes kemangi yang tercatat menggunakan teknik *boiling*.
2. Teknik pengolahan dengan media panas kering yang digunakan meliputi deep frying, shallow frying, dan sauteing. Teknik sauteing banyak digunakan sebagai kombinasi dengan teknik *boiling* pada beberapa menu protein hewani untuk meningkatkan cita rasa, aroma, dan penampilan makanan. Secara umum, teknik pengolahan panas kering telah diterapkan sesuai dengan karakteristik menu yang disajikan.
3. Daya terima pasien terhadap menu protein hewani pada diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP) pasca bedah berada pada kategori baik. Tingginya daya terima menunjukkan bahwa menu protein hewani yang disajikan dapat diterima oleh pasien, sehingga mendukung pemenuhan kebutuhan energi dan protein selama masa pemulihan pasca bedah. Meskipun demikian, hasil observasi masih menunjukkan adanya ketidaksesuaian dalam penggunaan teknik dan alat pada beberapa menu, sehingga diperlukan evaluasi secara berkala untuk meningkatkan konsistensi penerapan standar pengolahan makanan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Ben Mboi Kupang.
4. Daya terima pasien terhadap lauk protein hewani menunjukkan hasil yang sangat baik. Seluruh responden sebanyak 15 pasien (100%) memiliki daya terima kategori baik (>80%), yang menunjukkan bahwa lauk protein hewani yang disajikan dapat diterima dengan baik oleh pasien pasca bedah diet TETP.

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi Rsup Dr. Ben Mboi Kupang

Instalasi Gizi disarankan untuk melakukan modifikasi dan pengembangan menu sumber protein hewani secara berkala tanpa mengabaikan prinsip diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP), sehingga variasi menu menjadi lebih beragam, menarik, dan dapat mencegah kejenuhan pasien selama menjalani perawatan. Modifikasi menu dapat dilakukan melalui variasi bahan makanan, bumbu, teknik pengolahan, maupun penyajian, dengan tetap memperhatikan kebutuhan gizi, keamanan pangan, dan standar operasional prosedur (SOP) yang berlaku. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi dan pengawasan secara berkala terhadap kesesuaian teknik serta penggunaan alat pengolahan agar kualitas makanan yang dihasilkan tetap konsisten dan mampu mempertahankan daya terima pasien.

2. Bagi Ahli gizi dan Penyelenggara makanan

Diharapkan terus memperhatikan pemilihan teknik pengolahan yang dapat mempertahankan kualitas zat gizi, cita rasa, dan tekstur makanan sehingga daya terima pasien tetap tinggi dan kebutuhan gizi pasien dapat terpenuhi secara optimal. Perlu dilakukan evaluasi terhadap menu ikan pepes kemangi yang ditemukan tidak menggunakan teknik pengolahan sesuai standar (steaming), sehingga kesesuaian antara nama menu dan teknik pengolahan dapat lebih terjamin.

3. Bagi Rumah Sakit

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan dalam meningkatkan mutu pelayanan gizi rumah sakit, khususnya dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien pasca bedah yang membutuhkan diet Tinggi Energi Tinggi Protein (TETP).

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai hubungan antara teknik pengolahan protein hewani dengan tingkat kepuasan pasien