

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

RSUP dr. Ben Mboi Kupang merupakan rumah sakit pemerintah yang berada di Kota Kupang dan berada di bawah Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Rumah sakit ini mulai beroperasi dan melayani pasien secara umum serta bekerja sama dengan BPJS Kesehatan. RSUP dr. Ben Mboi Kupang memiliki berbagai layanan spesialisik, termasuk layanan gizi yang berperan penting dalam penyelenggaraan makanan pasien rawat inap.

Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang bertanggung jawab dalam proses penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu, pengolahan, penyajian, hingga distribusi makanan kepada pasien. Penyajian makanan dilakukan sesuai dengan jenis diet yang telah ditentukan oleh tenaga kesehatan berdasarkan kondisi pasien.

4.2. Karakteristik Objek Yang Diamati

Objek dalam penelitian ini adalah penyajian makanan pasien rawat inap yang meliputi dua jenis diet, yaitu diet makanan biasa dan diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT). Pengamatan dilakukan pada proses penyajian makanan sebelum makanan didistribusikan kepada pasien. Aspek yang diamati meliputi penampilan makanan (plating) dan alat penyajian yang digunakan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

4.3. Hasil Penelitian

4.3.1 Penampilan Makanan Diet Makanan Biasa

Hasil observasi menunjukkan bahwa makanan pada diet makanan biasa disajikan dalam kondisi bersih dan menggunakan wadah yang sesuai standar rumah sakit. Menu terdiri dari makanan pokok, lauk hewani atau nabati, sayur, dan buah. Makanan disajikan dalam keadaan hangat dan tidak ditemukan adanya benda asing

pada makanan maupun wadah penyajian. Warna makanan terlihat cukup bervariasi karena terdiri dari beberapa jenis bahan makanan.

Namun, pada beberapa menu masih ditemukan susunan makanan yang kurang rapi sehingga tampilan makanan kurang menarik. Penggunaan garnis juga masih terbatas pada beberapa menu saja.

4.3.2 Penampilan Makanan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)

Hasil observasi menunjukkan bahwa makanan diet ETPT disajikan dengan memperhatikan kebutuhan pasien yang membutuhkan asupan energi dan protein lebih tinggi. Menu terdiri dari makanan pokok, lauk sumber protein, sayur, dan buah. Makanan disajikan dalam kondisi bersih, hangat, serta menggunakan wadah penyajian yang sesuai standar rumah sakit.

Warna makanan terlihat cukup bervariasi, namun pada beberapa menu masih ditemukan penataan makanan yang kurang rapi. Penggunaan garnis juga masih belum optimal pada seluruh menu yang diamati.

4.3.3 Alat Penyajian Diet Makanan Biasa

Hasil observasi menunjukkan bahwa alat penyajian yang digunakan terdiri dari wadah makanan, sendok, dan perlengkapan lain yang mendukung penyajian makanan pasien. Sebagian besar alat dalam kondisi bersih dan layak digunakan. Namun, masih ditemukan beberapa alat yang mengalami kerusakan ringan seperti retak sehingga perlu perhatian dalam pemeliharaan dan penggantian alat secara berkala.

4.3.4 Alat Penyajian Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)

Hasil observasi menunjukkan bahwa alat penyajian pada diet ETPT tidak berbeda dengan diet makanan biasa. Alat yang digunakan berada dalam kondisi bersih dan telah dipersiapkan sebelum distribusi makanan. Namun demikian, masih ditemukan beberapa alat yang mengalami kerusakan ringan seperti retak pada bagian tertentu

sehingga perlu dilakukan penggantian secara berkala untuk menjaga kualitas pelayanan makanan.

4.3.5 Perbedaan Diet Makanan Biasa dan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)

Berdasarkan hasil observasi, terdapat perbedaan antara diet makanan biasa dan diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang. Diet makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan pengaturan diet khusus dan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi normal selama masa perawatan. Sedangkan diet ETPT diberikan kepada pasien yang membutuhkan peningkatan asupan energi dan protein untuk mendukung proses penyembuhan dan perbaikan status gizi.

Perbedaan lain terlihat pada komposisi makanan. Diet ETPT memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan diet makanan biasa, dengan tambahan sumber protein seperti telur, ikan, daging, atau susu.

Dari hasil observasi, tidak ditemukan perbedaan dalam hal proses penyajian dan penggunaan alat penyajian antara kedua jenis diet. Keduanya disajikan dengan prosedur yang sama sesuai standar pelayanan makanan rumah sakit.

4.4 Pembahasan

4.4.1 Penampilan Makanan Diet Makanan Biasa

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang, penampilan makanan pada diet makanan biasa secara umum telah memenuhi standar penyajian makanan rumah sakit. Hal ini terlihat dari makanan yang disajikan dalam keadaan bersih, menggunakan wadah yang sesuai, serta didistribusikan dalam kondisi hangat. Menu yang disajikan terdiri atas makanan pokok, lauk hewani atau nabati, sayuran, dan buah sehingga memberikan variasi warna yang cukup baik. Variasi warna tersebut menunjukkan adanya keberagaman

bahan makanan yang digunakan dan memberikan tampilan yang lebih menarik dibandingkan makanan yang hanya terdiri dari satu atau dua jenis warna.



Aspek kebersihan makanan juga telah memenuhi standar karena selama pengamatan tidak ditemukan adanya benda asing pada makanan maupun wadah penyajian. Kebersihan merupakan salah satu indikator penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit karena makanan yang bersih dapat mengurangi risiko kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan pasien. Selain itu, suhu makanan pada saat diamati masih berada dalam keadaan hangat sehingga makanan tetap layak dikonsumsi dan dapat meningkatkan kenyamanan pasien saat makan.

Meskipun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa masih terdapat beberapa kekurangan pada aspek penataan makanan atau plating. Pada beberapa menu, susunan makanan belum tertata secara rapi sehingga tampilan makanan terlihat kurang menarik. Posisi makanan pokok, lauk, sayur, dan buah pada beberapa wadah belum tersusun secara proporsional sehingga mengurangi nilai estetika penyajian. Selain itu, penggunaan garnis masih sangat terbatas sehingga sebagian besar makanan terlihat sederhana. Walaupun garnis bukan merupakan komponen utama dalam pemenuhan zat gizi, penggunaannya dapat memberikan kesan lebih menarik terhadap makanan yang disajikan.

Penampilan makanan memiliki peranan penting dalam meningkatkan daya terima pasien terhadap makanan rumah sakit. Pasien yang sedang menjalani perawatan sering mengalami penurunan nafsu makan akibat penyakit, efek pengobatan, maupun kondisi psikologis. Oleh karena itu, makanan yang memiliki penampilan menarik diharapkan dapat merangsang indra penglihatan sehingga meningkatkan keinginan pasien untuk mengonsumsi makanan yang telah disediakan. Semakin baik penampilan makanan, maka peluang makanan untuk dikonsumsi hingga habis juga semakin besar sehingga kebutuhan gizi pasien dapat tercapai.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Shinta (2025) yang menunjukkan bahwa penampilan makanan pasien di rumah sakit secara umum sudah baik, namun masih ditemukan beberapa kekurangan pada aspek penataan makanan dan penggunaan alat penyajian. Menurut Subakti (2023), penampilan makanan meliputi warna, tekstur, bentuk, kebersihan, suhu, porsi, dan tata letak makanan. Seluruh komponen tersebut berpengaruh terhadap persepsi pasien terhadap kualitas makanan yang diterimanya. Oleh karena itu, evaluasi terhadap penampilan makanan perlu dilakukan secara berkala sebagai bagian dari upaya peningkatan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

4.4.2 Penampilan Makanan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)

Berdasarkan hasil observasi, penyajian diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah dilaksanakan sesuai dengan tujuan pemberian diet. Makanan disajikan dalam kondisi bersih, hangat, dan menggunakan wadah yang sesuai dengan standar rumah sakit. Menu yang diberikan terdiri atas makanan pokok, lauk sumber protein, sayuran, dan buah sehingga mampu memenuhi kebutuhan pasien yang memerlukan asupan energi dan protein lebih tinggi.

Komposisi makanan pada diet ETPT tampak berbeda dengan diet makanan biasa karena jumlah bahan makanan sumber protein lebih banyak. Lauk hewani maupun bahan makanan tinggi protein disajikan sebagai bagian utama menu sehingga sesuai dengan tujuan diet ETPT, yaitu membantu memenuhi kebutuhan energi dan protein pasien selama menjalani perawatan.

Penyediaan makanan dengan kandungan protein yang cukup sangat penting karena protein berperan dalam proses pembentukan jaringan baru, mempercepat penyembuhan luka, mempertahankan massa otot, dan meningkatkan status gizi pasien.



Dari aspek penampilan makanan, hasil observasi menunjukkan bahwa variasi warna makanan sudah cukup baik karena terdiri atas beberapa jenis bahan makanan yang berbeda. Namun demikian, masih ditemukan beberapa menu yang penataannya belum rapi sehingga tampilan makanan terlihat kurang menarik. Penggunaan garnis juga belum dilakukan secara maksimal pada seluruh menu yang diamati. Kondisi ini menunjukkan bahwa aspek estetika penyajian masih memerlukan perhatian walaupun secara umum makanan telah memenuhi standar gizi yang ditetapkan.

Pasien yang mendapatkan diet ETPT umumnya merupakan pasien yang membutuhkan asupan gizi lebih tinggi akibat kondisi penyakit tertentu. Pada kelompok pasien tersebut, penampilan makanan menjadi salah satu faktor yang dapat memengaruhi keberhasilan terapi gizi. Apabila makanan disajikan dengan tampilan yang menarik, pasien akan lebih terdorong untuk mengonsumsi makanan sehingga kebutuhan energi dan protein dapat terpenuhi. Sebaliknya, makanan yang kurang menarik dapat menyebabkan penurunan nafsu makan dan meningkatkan risiko terjadinya sisa makanan.

4.4.3 Alat Penyajian Makanan

Hasil observasi menunjukkan bahwa alat penyajian makanan yang digunakan pada diet makanan biasa maupun diet ETPT secara umum berada dalam kondisi bersih dan layak digunakan. Alat penyajian yang digunakan terdiri atas wadah makanan, sendok, dan perlengkapan lain yang telah dipersiapkan sebelum proses distribusi makanan kepada pasien. Kebersihan alat menunjukkan bahwa proses pencucian dan penyimpanan alat telah dilakukan sesuai prosedur sehingga dapat mengurangi risiko terjadinya kontaminasi makanan.



Meskipun demikian, selama observasi masih ditemukan beberapa alat penyajian yang mengalami kerusakan ringan berupa retak pada bagian tertentu. Kerusakan tersebut tidak ditemukan pada seluruh alat, namun tetap memerlukan perhatian karena alat yang retak dapat menjadi tempat menempelnya sisa makanan dan mikroorganisme apabila tidak dibersihkan secara sempurna. Selain itu, penggunaan alat yang rusak dapat mengurangi kenyamanan pasien serta menurunkan kualitas pelayanan yang diberikan rumah sakit.

Menurut Shinta (2025), alat penyajian makanan harus memenuhi persyaratan kebersihan, keamanan, kelengkapan, dan kondisi fisik yang baik. Alat yang retak atau rusak sebaiknya segera dipisahkan dari penggunaan dan diganti dengan alat yang baru agar keamanan pangan

tetap terjamin. Oleh karena itu, diperlukan pemeriksaan alat penyajian secara rutin serta penggantian alat yang sudah tidak layak digunakan sebagai bagian dari pengendalian mutu pelayanan gizi rumah sakit.

4.4.4 Perbedaan Diet Makanan Biasa dan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT)

Hasil observasi menunjukkan bahwa perbedaan utama antara diet makanan biasa dan diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) terletak pada tujuan pemberian serta komposisi menu yang disajikan. Diet makanan biasa diberikan kepada pasien yang tidak memerlukan pengaturan diet khusus sehingga komposisi makanan disusun untuk memenuhi kebutuhan gizi normal sesuai kondisi pasien. Sebaliknya, diet ETPT diberikan kepada pasien yang membutuhkan peningkatan asupan energi dan protein sebagai bagian dari terapi gizi untuk mempercepat proses penyembuhan dan memperbaiki status gizi.

Perbedaan komposisi makanan terlihat dari jumlah bahan makanan sumber protein yang lebih banyak pada diet ETPT. Menu ETPT umumnya dilengkapi dengan lauk hewani, telur, ikan, daging, atau sumber protein lain yang bertujuan memenuhi kebutuhan protein pasien. Walaupun komposisi menu berbeda, hasil observasi menunjukkan bahwa teknik penyajian kedua jenis diet dilakukan dengan prosedur yang sama. Makanan disajikan menggunakan wadah yang sama, alat penyajian yang sama, serta melalui proses distribusi yang sama sesuai standar operasional Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

Dari hasil pengamatan juga diketahui bahwa kekurangan yang ditemukan pada kedua jenis diet relatif sama, yaitu penataan makanan yang belum sepenuhnya rapi, penggunaan garnis yang belum optimal, serta masih adanya beberapa alat penyajian yang mengalami kerusakan ringan. Hal ini menunjukkan bahwa aspek yang perlu ditingkatkan bukan terletak pada jenis diet yang diberikan, melainkan pada kualitas penyajian makanan secara keseluruhan.

Secara umum, penyajian diet makanan biasa maupun diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang telah berjalan dengan baik. Namun, masih diperlukan upaya perbaikan terutama pada aspek plating, penggunaan garnis, serta pemeliharaan alat penyajian agar mutu pelayanan gizi semakin meningkat. Perbaikan tersebut diharapkan dapat meningkatkan

daya tarik makanan, mengurangi sisa makanan pasien, serta mendukung keberhasilan terapi gizi selama pasien menjalani perawatan di rumah sakit.