

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai evaluasi penyajian standar diet makanan biasa dan diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Penampilan makanan pada diet makanan biasa secara umum telah sesuai dengan standar penyajian makanan rumah sakit. Makanan disajikan dalam keadaan bersih, menggunakan wadah yang sesuai, memiliki variasi warna yang cukup baik, serta disajikan dalam kondisi hangat. Namun, masih ditemukan beberapa menu dengan penataan makanan (plating) yang kurang rapi dan penggunaan garnis yang belum optimal sehingga tampilan makanan kurang menarik.
- b. Penampilan makanan pada diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) secara umum juga telah memenuhi standar penyajian rumah sakit. Makanan disajikan dalam keadaan bersih, hangat, serta memiliki komposisi yang sesuai dengan kebutuhan pasien yang memerlukan asupan energi dan protein lebih tinggi. Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa menu dengan penataan makanan yang kurang rapi dan penggunaan garnis yang belum diterapkan secara maksimal.
- c. Alat penyajian yang digunakan pada diet makanan biasa maupun diet ETPT secara umum berada dalam kondisi bersih, lengkap, dan layak digunakan. Namun, selama pengamatan masih ditemukan beberapa alat penyajian yang mengalami kerusakan ringan, seperti retak pada bagian tertentu, sehingga perlu dilakukan pemeriksaan dan penggantian secara berkala untuk menjaga mutu pelayanan makanan.
- d. Perbedaan utama antara diet makanan biasa dan diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) terletak pada tujuan pemberian dan komposisi zat gizinya. Diet ETPT memiliki kandungan energi dan protein yang lebih tinggi dibandingkan diet makanan biasa. Sementara itu, proses penyajian,

penggunaan alat penyajian, serta prosedur distribusi makanan pada kedua jenis diet dilakukan dengan cara yang sama sesuai standar operasional Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

a. Bagian instalasi gizi RSUP Ben Mboi Kupang

Instalasi Gizi diharapkan dapat mempertahankan kualitas penyajian makanan yang telah sesuai dengan standar serta terus melakukan evaluasi secara berkala terhadap proses penyajian makanan. Perbaikan perlu dilakukan pada aspek penataan makanan (plating) agar tampilan makanan lebih menarik dan penggunaan garnis dapat disesuaikan dengan standar penyajian yang berlaku. Selain itu, perlu dilakukan pemeriksaan rutin terhadap alat penyajian serta penggantian alat yang mengalami kerusakan agar keamanan pangan dan mutu pelayanan tetap terjaga.

b. Bagi Poltekkes Kemenkes Kupang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi mahasiswa, khususnya Program Studi Gizi, dalam mempelajari penyelenggaraan makanan di rumah sakit serta menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai evaluasi penyajian makanan rumah sakit.

c. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan jumlah sampel yang lebih banyak, waktu pengamatan yang lebih lama, serta menambahkan variabel lain seperti tingkat kepuasan pasien, daya terima makanan, sisa makanan, dan kesesuaian suhu makanan saat diterima pasien. Dengan demikian, hasil penelitian yang diperoleh dapat memberikan gambaran yang lebih lengkap mengenai mutu penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

d. Bagi Tenaga Penyelenggara Makanan

Petugas penyelenggara makanan diharapkan dapat terus meningkatkan ketelitian dalam proses penataan makanan sebelum didistribusikan kepada pasien serta menjaga kebersihan dan kelayakan alat penyajian. Penyajian makanan yang menarik, bersih, dan sesuai standar diharapkan dapat meningkatkan nafsu makan pasien sehingga mendukung keberhasilan terapi gizi selama menjalani perawatan.