

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Jenis bahan makanan sumber protein hewani yang digunakan pada menu diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang selama satu siklus menu (10 hari) terdiri atas daging ayam, daging sapi, ikan tuna, dan telur ayam. Dari total 220 sampel yang diamati, telur ayam merupakan bahan makanan yang paling banyak digunakan sebanyak 147 sampel (66,8%), sedangkan daging sapi merupakan bahan makanan yang paling sedikit digunakan sebanyak 13 sampel (5,9%).
2. Hasil pengukuran berat aktual bahan makanan sumber protein hewani menunjukkan bahwa rata-rata berat bersih daging ayam sebesar 54,79 gram, daging sapi sebesar 51,92 gram, ikan tuna sebesar 59,03 gram, dan telur ayam sebesar 57,60 gram. Hasil tersebut menunjukkan bahwa rata-rata berat bersih daging ayam dan daging sapi berada di bawah standar porsi 56 gram, sedangkan ikan tuna dan telur ayam berada di atas standar porsi yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.
3. Kesesuaian antara berat aktual dengan standar porsi bahan makanan sumber protein hewani pada menu diet ETPT menunjukkan bahwa sebanyak 193 sampel (87,7%) termasuk kategori sesuai dan 27 sampel (12,3%) termasuk kategori tidak sesuai. Berdasarkan jenis bahan makanan, tingkat kesesuaian tertinggi terdapat pada telur ayam (93,9%), diikuti daging ayam (86,4%), ikan tuna (73,7%), dan daging sapi (61,5%).

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang

- a. Perlu dilakukan pemantauan dan evaluasi secara berkala terhadap kesesuaian standar porsi sumber protein hewani pada tahap persiapan bahan makanan sebagai upaya mempertahankan dan meningkatkan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

- b. Perlu meningkatkan pengawasan terhadap keseragaman ukuran dan berat bahan makanan sumber protein hewani, terutama daging ayam, daging sapi, dan ikan tuna yang memiliki variasi ukuran potongan sehingga dapat memengaruhi kesesuaian standar porsi.
- c. Perlu dilakukan penimbangan ulang bahan makanan sumber protein hewani yang memiliki variasi ukuran potongan sebelum proses pengolahan untuk meminimalkan terjadinya ketidaksesuaian porsi.

2. Bagi Tenaga Gizi

- a. Perlu meningkatkan ketelitian dalam pengawasan dan pemantauan kesesuaian standar porsi sumber protein hewani pada tahap persiapan bahan makanan.
- b. Perlu melakukan evaluasi secara berkala terhadap ketepatan berat bahan makanan yang digunakan agar standar porsi yang telah ditetapkan dapat diterapkan secara konsisten.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Dapat melakukan penelitian pada tahapan penyelenggaraan makanan lainnya, seperti penerimaan bahan makanan, pemorsian, dan distribusi makanan sehingga diperoleh gambaran yang lebih menyeluruh mengenai kesesuaian standar porsi dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit.
- b. Dapat meneliti faktor-faktor yang berhubungan dengan kesesuaian standar porsi sumber protein hewani, seperti spesifikasi bahan makanan, metode pemotongan bahan makanan, penggunaan alat ukur, serta prosedur pemorsian yang diterapkan di instalasi gizi rumah sakit.