

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian :

Nama RSUD	: Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang
Nomor Kode RSUD	: 5371011
Kepemilikan	: Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur
Jenis	: Rumah Sakit Umum
Tipe RSUD	: Rumah Sakit Umum Tipe B Pendidikan
Alamat RSUD	: Jl. Moch Hatta No.19 Kupang, -8511 Telp/Fax (0380) 833614/832892

2. Sejarah Singkat Rumah Sakit

RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang didirikan oleh pemerintah Belanda pada tahun 1941. Dengan nama Rumah Sakit Darurat Kecil yang berlokasi di kawasan Bakunase. Rumah Sakit ini memberikan pelayanan kesehatan kepada masyarakat kota kupang maupun Pemerintah Kolonial. Dokter pertama kali yang menangani rumah sakit ini adalah Dokter Habel yang merupakan seorang warga negara Belanda. Prinsip didirikan rumah sakit ini adalah tidak untuk mencari keuntungan atau dititik beratkan pada prinsip sosial. Kemudian pada tahun 1952 prakarsa Residen Mr. Amalo, Rumah Sakit Darurat Kecil di pindahkan ke gedung bekas kesatuan Brigadir Mobil (BRIMOB) yang terletak di kawasan oetete dan berganti nama menjadi Rumah Sakit Kuanino. Tujuan dari relokasi tersebut adalah agar mendekatkan pelayanan kesehatan sehingga mudah dijangkau masyarakat kota Kupang.

Seiring dengan peralihan kekuasaan dari Pemerintah Penjajah ke Pemerintah Indonesia, maka segala kegiatan Rumah Sakit Kuanino diambil alih oleh Pemerintah Daerah Tingkat I Nusa Tenggara Timur dan mendapat bantuan dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Atas kesepakatan

DPRD Tingkat I Nusa Tenggara Timur pada tanggal 12 November 1970 nama Rumah Sakit Kuanino diganti dengan nama seorang pahlawan nasional bangsa Indonesia asal Rote yang berkecimpungan dalam bidang kedokteran yaitu Prof. Dr. W. Z. Johannes. Kemudian nama rumah sakit umum tersebut dikenal dengan nama “Rumah Sakit Umum Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang”

3. Karakteristik

a. Visi

“Rumah sakit mandiri dan terdepan menuju masyarakat NTT sejahtera”

b. Misi

1. Menciptakan inovasi produk layanan dengan keunggulan kompetitif yang dapat dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat.
2. Menyelenggarakan pelayanan kesehatan paripurna berorientasi pada keselamatan pasien (*Patient Safety*) berkesinambungan dan terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.
3. Menyelenggarakan pendidikan, pelatihan, penelitian, dan pengabdian masyarakat di bidang kesehatan yang inovatif untuk pengembangan iptek kesehatan.

c. Tujuan

1. Tercapainya pelayanan yang bermutu tinggi yang berorientasi pada kepuasan pelanggan.
2. Pelayanan kesehatan RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang terus meningkat dan berkembang.
3. Tercapainya peningkatan produktivitas pelayanan RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang.
4. Terbentuknya sumber daya manusia yang memiliki kompetensi tinggi memiliki integritas, komitmen yang kuat terhadap organisasi melalui upaya pendidikan dan pelatihan, serta upaya peningkatan kesejahteraan yang adil dan manusiawi.

d. Instalasi Gizi

1. Ketenagaan

**Tabel 4.1 Pendidikan dan Jumlah Ketenagaan di Instalasi Gizi
RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang**

No	Ketenagakerjaan	Jumlah	Pendidikan
1.	Kepala Instalasi Gizi	1	Spesialis Gizi Klinik
2.	Kepala Ruangan	1	S1 Gizi
3.	Koordinator 1. Rawat Jalan 2. Rawat Inap 3. Penyelenggara Makanan 4. Litbang Gizi	1 1 1 1	D4 S1 D4 S1
4.	Ahli Gizi 1. Ahli Gizi Ruangan 2. Ahli Gizi Instalasi 3. Ahli Gizi Tim	15 9 8	S1,D4 dan D3 S1 dan D3 D3
5.	Tenaga Persiapan	2	SMK
6.	Tenaga Pengolah	8	SMA/SMK
7.	Tenaga Distribusi	8	SMA/SMK
Total		56	

Sumber : Data Sekunder Penelitian Mei 2024

Dari tabel 4.1 dapat diketahui bahwa jumlah ketenagaan kerja yang berada di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang adalah sebanyak 56 orang. Dengan jumlah tenaga pengolahan 8 orang maka akan dibagi menjadi 2 tim yaitu :

- 1) Tenaga pengolahan untuk mengolah lauk hewani, nabati, dan sayuran ada 5 orang
- 2) Sedangkan tenaga pengolah snack ada 3 orang.

2. Pembagian Jam Kerja

a. Tim Pengolahan s/d Pendistribusian

- 1) Dinas Pagi : 07.00 – 14.00 WITA

2) Dinas Sore : 14.00 – 21.00 WITA

3) Dinas Subuh : 05.00 – 12.00 WITA

b. Ahli gizi tim

A. Ahli Gizi Tim 1 Dinas Subuh : 05.00 – 12.00 WITA

B. Ahli Gizi Tim 2 Dinas Sore : 14.00 – 21.00 WITA

c. Perhitungan jam kerja efektif (tenaga dinas pagi panjang)

1) 1 hari : 7 jam kerja

2) 1 minggu : 6 hari x 7 jam = 42 jam/minggu

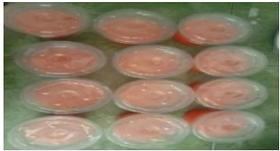
3) 1 bulan : 26 hari x 7 jam = 182 jam/bulan

4) 1 tahun : 312 hari x 7 jam = 2.184 jam/tahun dalam 7 hari kerja mendapatkan 1 hari libur.

4. Siklus Menu

Berdasarkan penelitian selama 7 hari di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang sesuai pengamatan snack pasien kanker. Snack pasien kanker menggunakan diet TKTP. Sehingga dapat dilihat dari siklus menu snack selama 10 hari pada tabel berikut :

**Tabel 4.2 Siklus Menu Snack Pagi 10 Hari
Di RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang**

Siklus Menu Hari Ke :	Snack Pagi	Penambahan	Gambar Menu
1.	Maizena jagung	Jus pepaya	 Maizena Jagung  Jus pepaya

2.	Pisang goreng	Jus melon	 <p>Pisang Goreng</p>  <p>Jus Melon</p>
3.	Roll gulung	-	 <p>Roll gulung</p>
4.	Bubur sumsum	-	 <p>Bubur sumsum</p>
5.	Bolu jagung	Jus pepaya	 <p>Bolu Jagung</p>  <p>Jus Pepaya</p>
6.	Nagasari pisang cetak hijau	-	 <p>Nagasari pisang cetak hijau</p>
7.	Irisan buah pepaya, semangka, melon	Jus Pepaya	

			<p>Irisan Buah</p>  <p>Jus Pepaya</p>
8.	Bubur sumsum	-	 <p>Bubur sumsum</p>
9.	Bolu sakura	-	 <p>Bolu sakura</p>
10.	Krekers isi sayur	-	 <p>Kreakers isi sayur</p>

Sumber : Data Primer Penelitian Mei 2024

Dari tabel 4.2 terdapat 10 siklus menu snack pagi di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang. Selain itu biasanya terdapat permintaan dari ahli gizi ruangan untuk diberikan penambahan ekstra buah ataupun jus buah. Namun tidak setiap hari dikarenakan adanya hari libur. Sehingga permintaan ekstra buah dan jus dari ahli gizi ruangan pun tidak tersedia. Adapun ketidaksesuaian siklus menu pada hari ke 10, hal tersebut dikarenakan dari pihak rumah sakit menyesuaikan dengan bahan yang ada.

5. Teknik Persiapan Snack Kanker Di RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Teknik persiapan berdasarkan siklus menu 10 hari snack pagi pasien kanker di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang:

1) Siklus menu hari ke I maizena jagung dan extra jus pepaya

A. Teknik persiapan yang digunakan menu maizena jagung yaitu :

- a. Mengaduk adonan fla
 - b. Menyerut bahan makanan yaitu jagung
- B. Teknik persiapan ekstra jus pepaya :
- a. Mengupas bahan jus yaitu buah pepaya
 - b. Memotong buah pepaya
 - c. Menghaluskan buah pepaya untuk dijadikan jus menggunakan blender
- 2) Siklus menu hari ke II pisang goreng dan ekstra jus melon
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu pisang goreng yaitu :
- a. Mengupas bahan snack yaitu buah pisang
 - b. Memotong buah pisang
 - c. Mengaduk adonan tepung
- B. Teknik persiapan ekstra jus melon :
- a. Mengupas bahan jus yaitu buah melon
 - b. Memotong buah melon
 - c. Menghaluskan buah melon untuk dijadikan jus menggunakan blender
- 3) Siklus menu hari ke III roll gulung
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu roll gulung yaitu :
- a. Mencampurkan bahan adonan snack roll gulung menggunakan mixer
 - b. Mengaduk adonan snack yang telah dicampurkan
- 4) Siklus menu hari ke IV bubur sumsum
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu bubur sumsum yaitu:
- a. Mengaduk bahan snack untuk pembuatan adonan bubur
- 5) Siklus menu hari ke V bolu jagung dan ekstra jus pepaya
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu bolu jagung yaitu :
- a. Menyerut bahan snack yaitu jagung

- b. Menghaluskan bahan snack berupa jagung
 - c. Mencampurkan bahan adonan snack bolu jagung menggunakan mixer
 - d. Mengaduk adonan snack yang telah di mixer
- B. Teknik persiapan ekstra jus pepaya :
- a. Mengupas bahan jus yaitu buah pepaya
 - b. Memotong buah pepaya
 - c. Menghaluskan buah pepaya untuk dijadikan jus menggunakan blender
- 6) Siklus menu hari ke VI nagasari pisang cetak hijau
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu nagasari pisang cetak hijau yaitu :
- a. Mengupas bahan snack yaitu buah pisang
 - b. Memotong buah pisang
 - c. Mengaduk adonan snack nagasari
- 7) Siklus menu hari ke VII irisan buah dan ekstra jus pepaya
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu irisan buah yaitu :
- a. Mengupas buah yaitu buah pepaya, melon, semangka
 - b. Memotong buah yaitu buah pepaya, melon, semangka
- B. Teknik persiapan ekstra jus pepaya yaitu :
- a. Mengupas bahan jus yaitu buah pepaya
 - b. Memotong buah pepaya
 - c. Menghaluskan buah pepaya untuk dijadikan jus menggunakan blender
- 8) Siklus menu hari ke VIII bubur sumsum
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu bubur sumsum yaitu :
- a. Mengaduk bahan snack untuk pembuatan adonan bubur
- 9) Siklus menu hari ke IX bolu sakura
- A. Teknik persiapan yang digunakan menu bolu sakura yaitu :

- a. Mencampurkan bahan adonan snack bolu sakura menggunakan mixer
- b. Mengaduk bahan snack yaitu adonan bolu sakura yang sudah dicampurkan dan karamel gula

10) Siklus menu hari ke X kreakers isi sayur

- A. Teknik persiapan yang digunakan menu kreakers isi sayuran yaitu :
 - a. Mengaduk bahan untuk membuat fla
 - b. Memotong kreakers yang telah diolah

Di lihat dari tabel 4.3 dapat diketahui bahwa teknik persiapan snack di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang adalah lebih banyak menggunakan teknik persiapan mengaduk bahan makanan dengan presentase 32%.

Tabel 4.3 Presentase Teknik Persiapan Snack Pagi Pada Pasien Kanker di RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Teknik Persiapan Snack	Jumlah (n)	Presentase (%)
Mencampurkan adonan	3	11
Mengupas bahan makanan	5	18
Memotong bahan makanan	6	21
Mengaduk bahan makanan	9	32
Menghaluskan bahan makanan	4	14
Menyerut bahan makanan	1	4
Total	28	100

Sumber : Data Primer Penelitian Mei 2024

6. Teknik Pengolahan Snack Kanker Di RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Teknik pengolahan berdasarkan siklus menu 10 hari snack pagi pasien kanker di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang:

- 1) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke I maizena jagung yaitu :
 - a. Teknik pengolahan merebus (*boilling*) bahan snack berupa adonan fla maizena dan jagung untuk toping (*garnish*)
- 2) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke II pisang goreng yaitu :
 - a. Teknik pengolahan menggoreng dengan minyak yang banyak (*deep frying*) adonan kue pisang
- 3) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke III roll gulung yaitu:
 - a. Teknik pengolahan memanggang (*baking*) adonan snack roll gulung
- 4) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke IV bubur sumsum yaitu :
 - a. Teknik pengolahan merebus (*boilling*) adonan bubur sumsum dan gula merah
- 5) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke V bolu jagung yaitu :
 - a. Teknik pengolahan mengukus (*steaming*) adonan bolu jagung
- 6) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke VI nagasari pisang cetak hijau yaitu :
 - a. Teknik pengolahan mengukus (*steaming*) adonan nagasari pisang
- 7) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke VII irisan buah yaitu termasuk ke dalam teknik persiapan
- 8) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke VIII bubur sumsum yaitu :
 - a. Teknik pengolahan merebus (*boilling*) adonan bubur sumsum dan gula merah

- 9) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke IX bolu sakura yaitu :
 - a. Teknik pengolahan merebus gula dengan sedikit cairan (*braising*) untuk di jadikan caramel
 - b. Teknik pengolahan mengukus (*steaming*) adonan bolu sakura
- 10) Teknik pengolahan yang digunakan pada siklus menu ke X kreakers isi sayur yaitu :
 - a. Teknik pengolahan merebus (*boilling*) adonan fla isian kreakers
 - b. Teknik pengolahan menggoreng dengan minyak banyak (*deep frying*) adonan kreakers

Berdasarkan tabel 4.4 dapat dilihat bahwa selama pengolahan snack di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang adalah lebih banyak menggunakan teknik pengolahan merebus (*Boilling*) dengan presentase 37%. Selain teknik pengolahan merebus (*Boiling*), terdapat juga teknik pengolahan mengukus (*Steaming*) dengan presentase 27%.

Tabel 4.4 Presentase Teknik Pengolahan Snack Pagi Pada Pasien Kanker di RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Teknik Persiapan Snack	Jumlah (n)	Presentase (%)
Menggoreng Dengan Minyak Yang Banyak (<i>Deep Frying</i>)	2	18
Memanggang (<i>Baking</i>)	1	9
Mengukus (<i>Steaming</i>)	3	27
Merebus (<i>Boiling</i>)	4	37
Merebus Dengan Sedikit Cairan (<i>Braising</i>)	1	9
Total	11	100

Sumber : Data Primer Penelitian Mei 2024

7. Alat yang digunakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Berdasarkan tabel 4.5 alat-alat yang digunakan untuk mengolah snack di instalasi gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang yaitu sudah sesuai dengan fungsinya masing-masing. Alat yang digunakan juga tidak terdapat kerusakan sehingga masih berfungsi dengan baik.

Tabel 4.5 Alat Yang Digunakan Di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Siklus Menu Hari Ke :	Nama Menu Snack Pagi	Nama Alat Yang di Gunakan	Gambar	Fungsi
1.	Maizena jagung dan ekstra jus pepaya	Panci <i>stock pot</i> , sendok plastik, pisau, kompor gas, dan blender	 <i>Stock pot</i>	Digunakan untuk merebus adonan bahan makanan seperti maizena fla.
			 Sendok plastik	Digunakan untuk memasukkan adonan kue ke dalam pan ataupun cetakkan kue.
			 Pisau	Untuk mengupas dan memotong bahan makanan
			 Kompor gas	Digunakan untuk memasak

			 <p>Blender</p>	Digunakan untuk membuat jus
2.	Pisang goreng dan ekstra jus melon	Wajan, cutel, saringan minyak, kompor gas, baskom, dan pisau	 <p>Wajan</p>	Digunakan untuk menggoreng snack seperti pisang goreng
			 <p>Cutel <i>stainless</i></p>	Digunakan untuk membantu dalam proses penggorengan snack
			 <p>Saringan minyak</p>	Digunakan untuk mengangkat sekaligus meniriskan makanan dari wajan.
			 <p>Kompor gas</p>	Digunakan untuk memasak
			 <p>Baskom</p>	Digunakan sebagai wadah untuk membuat adonan tepung
				Digunakan untuk mengupas

			 <p>Pisau</p>	dan memotong bahan makanan
3.	Roll gulung	<i>Baking dish,</i> <i>spatula plastik,</i> <i>whisking bowl,</i> mixer, kompor gas, dan oven	 <p><i>Baking dish</i></p>	Digunakan untuk menampung adonan kue yang akan dipanggang ke dalam oven.
			 <p>Spatula plastik</p>	Digunakan untuk mengaduk adonan kue.
			 <p><i>Whisking bowl</i></p>	Digunakan sebagai wadah adonan snack
			 <p>Mixer</p>	Digunakan untuk mencampur bahan adonan yang biasanya digunakan untuk pembuatan kue.
			 <p>Kompor gas</p>	Digunakan untuk memasak
			 <p>Oven</p>	Digunakan untuk

				memanggang kue
4.	Bubur sumsum	<i>Stock pot</i> , sendok plastik, wajan, dan kompor gas	 <p><i>Stock pot</i></p>	Digunakan untuk merebus adonan bahan makanan seperti maizena fla.
			 <p>Sendok plastik</p>	Digunakan untuk memasukkan adonan kue ke dalam pan ataupun cetakkan kue.
			 <p>Wajan</p>	Digunakan untuk menggoreng snack seperti pisang goreng
			 <p>Kompor gas</p>	Digunakan untuk memasak
5.	Bolu jagung dan ekstra jus pepaya	<i>Whisking bowl</i> , mixer, gelas takar, sendok plastik, pisau, cetakan sakura, panci <i>steamer</i> , blender dan kompor gas	 <p><i>Whisking bowl</i></p>	Digunakan sebagai wadah adonan snack
			 <p>Mixer</p>	Digunakan untuk mencampur bahan adonan yang biasanya digunakan untuk pembuatan kue.

			 <p>Gelas takar</p>	Digunakan untuk menakar adonan kue.
			 <p>Sendok plastik</p>	Digunakan untuk memasukkan adonan kue ke dalam pan ataupun cetakkan kue.
			 <p>Pisau</p>	Digunakan untuk mengupas dan memotong bahan makanan
			 <p>Cetakan sakura</p>	Digunakan untuk mencetak bolu
			 <p>Panci <i>steamer</i></p>	Digunakan untuk mengukus (<i>steaming</i>) bahan makanan
			 <p>Blender</p>	Digunakan untuk blender jus.
			 <p>Kompur gas</p>	Digunakan untuk memasak
6.	Nagasari pisang cetak hijau	Pisau, talenan, baskom, sendok plastik, cetakan sakura, panci	 <p>Pisau</p>	Digunakan untuk mengupas dan memotong bahan makanan

		<i>steamer</i> , dan kompor gas	 <p>Talenan</p>	Digunakan untuk mengiris buah dan bahan makanan
			 <p>Baskom</p>	Sebagai wadah untuk membuat adonan snack
			 <p>Sendok plastik</p>	Digunakan untuk memasukkan adonan kue ke dalam pan ataupun cetakkan kue.
			 <p>Cetakan sakura</p>	Digunakan untuk mencetak bolu
			 <p>Panci <i>steamer</i></p>	Digunakan untuk mengukus (<i>steaming</i>) bahan makanan
			 <p>Kompor gas</p>	Digunakan untuk memasak
7.	Irisan buah dan ekstra jus pepaya	Pisau buah, talenan, baskom, dan blender	 <p>Pisau buah</p>	Digunakan untuk mengupas dan mengiris buah
			 <p>Talenan</p>	Digunakan untuk mengiris buah dan bahan makanan

			 <p>Baskom</p>	Digunakan sebagai wadah bahan makanan
			 <p>Blender</p>	Digunakan untuk membuat jus
8.	Bubur sumsum	<i>Stock pot</i> , sendok plastik, wajan, dan kompor gas	 <p><i>Stock pot</i></p>	Digunakan untuk merebus adonan bahan makanan seperti maizena fla.
			 <p>Sendok plastik</p>	Digunakan untuk memasukkan adonan kue ke dalam pan ataupun cetakkan kue.
			 <p>Wajan</p>	Digunakan untuk menggoreng snack seperti pisang goreng
			 <p>Kompor gas</p>	Digunakan untuk memasak
9.	Bolu sakura	<i>Whisking bowl</i> , mixer, sendok plastik, pisau, cetakan sakura,	 <p><i>Whisking bowl</i></p>	Digunakan sebagai wadah adonan snack

		panci <i>steamer</i> , dan kompor gas	 <p>Mixer</p>	Digunakan untuk mencampur bahan adonan yang biasanya digunakan untuk pembuatan kue.
			 <p>Sendok plastik</p>	Digunakan untuk memasukkan adonan kue ke dalam pan ataupun cetakkan kue.
			 <p>Pisau</p>	Digunakan untuk mengupas dan memotong bahan makanan
			 <p>Cetakan sakura</p>	Digunakan untuk mencetak bolu
			 <p>Panci <i>steamer</i></p>	Digunakan untuk mengukus (<i>steaming</i>) bahan makanan
			 <p>Kompor gas</p>	Digunakan untuk memasak
10.	Kreakers isi sayur	Wajan, cutel, saringan minyak, <i>stock pot</i> , sendok	 <p>Wajan</p>	Digunakan untuk menggoreng snack seperti pisang goreng

		plastik, pisau, dan kompor gas	 Cutel <i>stainless</i>	Digunakan untuk membantu dalam proses penggorengan snack
			 Saringan minyak	Digunakan untuk mengangkat sekaligus meniriskan makanan dari wajan.
			 Stock pot	Digunakan untuk merebus adonan bahan makanan seperti maizena fla.
			 Pisau	Digunakan untuk mengupas dan memotong bahan makanan
			 Kompor gas	Digunakan untuk memasak

Sumber : Data Primer Penelitian Mei 2024

B. Pembahasan

1. Siklus Menu snack 10 hari yang di gunakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang. Snack kanker termasuk dalam snack dengan diet TKTP. Sebelum menyusun siklus menu di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang maka harus membentuk tim panitia kerja. Tim tersebut terdiri dari ketua ruangan instalasi gizi, ahli gizi

pihak penyelenggara makanan (rekanan), ahli gizi instalasi, dan karyawan di instalasi gizi. Siklus menu yang digunakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang adalah 10+1 yaitu apabila terdapat 31 hari dalam 1 bulan maka sudah tersedia siklus menu cadangan. Pada saat penelitian, hasil recall siklus menu snack pada hari ke 10 terdapat ketidaksesuaian dengan siklus menu yang tersedia. Seharusnya pada siklus ke 10 adalah kreakers isi sayuran tetapi diganti dengan kreakers isi fla. Hal ini dikarenakan tidak tersedia bahan untuk pembuatan snack pada hari ke 10. Hal ini sejalan dengan penelitian Adriyanti, (2018) apabila terjadi kekurangan dalam siklus menu dapat diatasi dengan menggantikan bahan yang telah tersedia dan dapat memenuhi kebutuhan gizi pasien (Adriyanti, 2018).

2. Teknik Persiapan Snack Pagi Pada Pasien Kanker

Berdasarkan hasil pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang bahan makanan snack yang akan diolah akan melalui tahap persiapan. Teknik persiapan yang paling banyak digunakan dalam mengolah snack yaitu teknik mengaduk bahan makanan dengan presentase 32%. Kemudian untuk teknik persiapan yang paling sedikit digunakan yaitu teknik menyerut bahan makanan dengan presentase 4%. Sebelum masuk ke tahap persiapan, bahan-bahan snack yang ditakar harus sesuai porsi untuk pembuatan snack. Tetapi apabila terdapat penambahan pasien maka bahan snack yang diperlukan menjadi kurang sehingga perlu di sediakan bahan cadangan snack. Hal ini sejalan dengan penelitian Adriyanti, (2018) bahwa apabila takaran atau bahan untuk pengolahan snack kurang, maka bisa disesuaikan dengan jumlah pasien dan jumlah bahan yang ada di gudang penyimpanan. Sehingga bahan snack yang tidak sesuai takaran boleh diambil ke gudang penyimpanan apabila masih tersedia stok bahan (Adriyanti, 2018).

3. Teknik Pengolahan Snack Pagi Pada Pasien Kanker

a. Teknik Pengolahan Panas Basah

Kemudian berdasarkan hasil pengamatan selama penelitian di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang teknik pengolahan snack dengan metode panas basah yang sering di gunakan yaitu teknik pengolahan merebus (*Boilling*) dengan presentase 37%. Sedangkan snack yang menggunakan teknik pengolahan paling sedikit yaitu teknik pengolahan merebus menggunakan sedikit cairan (*braising*) dengan presentase 9% . Hal ini sejalan dengan penelitian Dwi Setianti, (2020) bahwa teknik pengolahan panas basah adalah memasak dengan menggunakan bantuan cairan seperti air, susu, kaldu, dan bahan cair lainnya. Selain itu teknik pengolahan panas basah ini sangat baik untuk diet dikarenakan rendah lemak/minyak karena dalam proses pematangan snack tidak memerlukan tambahan lemak/minyak sedikitpun. Teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan snack yaitu *boiling, steaming, dan baking* (Dwi Setianti, 2020).

b. Teknik Pengolahan Panas Kering

Selanjutnya berdasarkan hasil pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang teknik pengolahan dengan metode panas kering adalah teknik pengolahan *deep frying* dengan presentase 18%. Sedangkan teknik pengolahan panas kering yang paling sedikit digunakan yaitu memanggang (*baking*) dengan presentase 9%. Dimana, teknik pengolahan snack yang menggunakan teknik *deep frying* belum sesuai dikarenakan proses pengolahan snack tidak menggunakan minyak yang banyak seperti teknik *deep frying* pada umumnya. Untuk itu dalam proses pengolahan menggunakan teknik *deep frying* perlu diperhatikan agar proses pengolahan snack menggunakan teknik pengolahan *deep frying* dilakukan dengan cara

yang benar. Agar teknik *deep frying* benar, perlu di perhatikan dalam penggunaan minyak sehingga dapat mempercepat proses pematangan yang merata. Dimana seluruh bahan makanan yang akan diolah terendam oleh minyak. Hal ini didukung oleh penelitian Farrah & Agustin, (2018) bahwa teknik pengolahan *deep frying* adalah teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak banyak sehingga bahan makanan terendam oleh minyak panas (Farrah & Agustin, 2018).

4. Peralatan yang di Gunakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

Berdasarkan hasil pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang peralatan yang digunakan baik peralatan persiapan maupun peralatan pengolahan masih berfungsi dengan baik dan penggunaan alatnya sudah tepat dengan fungsinya. Kebersihan dari peralatan tersebut sangat di perlukan. Hal ini dikarenakan peralatan merupakan faktor utama dalam menjamin mutu dan keamanan pangan. Jika peralatan yang digunakan tidak bersih maka dapat menyebabkan timbulnya mikroorganisme yang nantinya akan menyebabkan snack yang diolah menjadi tidak sehat. Hal ini sejalan dengan penelitian Juhaina, (2020) bahwa jika peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan tidak bersih, dapat menimbulkan berbagai macam mikroorganisme yang berbahaya untuk makanan yang akan diberikan pada pasien. Sehingga pencucian alat sangat penting untuk menghilangkan bakteri yang dapat mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme (Juhaina, 2020).