

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan teknik persiapan dan pengolahan snack pagi pada pasien kanker di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang yaitu sebagai berikut :

1. Pada siklus menu snack pagi yang digunakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang terdapat pengulangan siklus menu, yaitu pada menu hari ke 4 dan 8 dengan menu bubur sumsum. Kemudian terdapat juga perbedaan siklus menu hari ke X, pada siklus menu yang digunakan yaitu kreakers isi sayuran tetapi saat diolah diganti menjadi kreakers isi fla. Hal ini disebabkan karena tidak tersedianya bahan untuk isian kreakers sehingga digantikan menjadi fla.
2. Teknik persiapan snack yang sering digunakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang adalah teknik mengaduk dengan presentase 32%. Dan yang paling sedikit digunakan adalah teknik menyerut dengan presentase 4%. Hal ini dikarenakan hanya satu menu yang menggunakan teknik menyerut.
3. Teknik pengolahan snack yang sering digunakan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang adalah teknik merebus (*boilling*) dengan presentase 37%. Sedangkan teknik pengolahan yang paling sedikit digunakan adalah teknik merebus dengan sedikit air (*braising*) dan memanggang (*baking*) dengan presentase 9%.
4. Alat yang digunakan dalam proses pengolahan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang masih dalam keadaan baik dan kebersihannya yang terjaga. Sehingga masih bisa digunakan. Apabila terjadi kerusakan pada alat tersebut, maka alat tersebut akan di gantikan dengan yang baru dan berfungsi dengan baik.

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

- a. Diharapkan agar dapat memperhatikan teknik pengolahan snack terutama snack yang pengolahannya menggunakan teknik menggoreng dengan minyak banyak (*deep frying*). Hal ini dapat berpengaruh dengan pasien kanker yang mengonsumsi makanan dengan minyak yang berlebihan. Akibatnya pencernaan dipaksa untuk bekerja sehingga terjadi mual, kembung, dan sakit perut. Sehingga makanan yang menggunakan teknik pengolahan menggoreng dengan minyak yang banyak (*deep frying*) tidak dianjurkan untuk pasien kanker. Untuk menu hari ke X terdapat perubahan snack, seharusnya snack berupa kreakers isi sayuran tetapi diganti dengan kreakers isi fla.
- b. Jika terdapat perubahan dalam pemberian snack, diharapkan petugas pengolahan untuk mengkonfirmasi atau diinfokan lagi kepada ahli gizi ruangan yang bertugas.
- c. Untuk penakaran yang tidak sesuai diharapkan agar disediakan bahan untuk cadangan sehingga apabila terjadi penambahan pasien petugas pengolahan bisa mengambil dan menggunakan bahan tersebut untuk tambahan bahan snack. Hal ini diperlukan agar tidak mempengaruhi cita rasa dalam snack tersebut sehingga pasien dapat mengonsumsinya.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Di harapkan pada peneliti selanjutnya atau mahasiswa yang ingin melakukan penelitian pasien dengan penyakit tertentu agar lebih memperhatikan ketepatan dalam pemberian diet snack sehingga pasien dengan penyakit seperti kanker harus di batasi dalam penggunaan minyak yang berlebihan.

3. Bagi Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang

Bagi Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang agar dapat bekerja sama dengan tim Promosi Kesehatan Rumah Sakit untuk memberikan penyuluhan kepada pasien kanker yang menjalani kemoterapi secara rawat jalan untuk lebih

memperhatikan pola makan yang baik dan bahan makanan apa saja yang perlu dihindari.