

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan teknik pengolahan menu protein di Instalasi Gizi RSUD Prof. dr. W. Z. Johannes Kupang sebagai yaitu berikut

1. Teknik pengolahan menu protein di Instalasi Gizi RSUD Prof. dr. W. Z. Johannes Kupang menggunakan teknik pengolahan boiling, deep frying, stewing dan braising.
2. Alat yang digunakan untuk pengolahan snack di Instalasi Gizi RSUD Prof. dr. W. Z. Johannes Kupang yaitu steamer, whisking bowl, wajan/kuali, sutel, saringan, kompor gas, dimana alat yang digunakan tersebut terbuat bahan stainlees stell yang mempunyai daya tahan pada suhu yang tinggi, tidak muda berkarat dan tidak beracun, sehingga alat-alat pengolahan tersebut tidak berpengaruh pada bahan makanan yang akan diolah.
3. Menu protein di Instalasi Gizi RSUD Prof. dr. W. Z. Johannes Kupang yaitu untuk protein hewani ada Ikan bumbu acar, Sosis telur, Ikan tim bumbu bawang, Ayam kecap, Perkedel ikan, Ayam goreng, Bakso daging. Ada pula menu protein nabati yaitu Sambal goreng tempe + kacang tanah, Kukus rolade tahu, Opor tempe, Tumis tahu saos tomat, Tempe bacem, Tahu saos tomat, Tempe bumbu tomat.

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi RSUD Prof. dr. W. Z. Johannes Kupang
 - a) Diharapkan agar lebih memperhatikan teknik pengolahan menu protein terutama menu yang diolah menggunakan teknik pengolahan deep frying (menggoreng dengan minyak banyak) agar tidak mempengaruhi nilai gizi, rasa, tekstur, dan aroma dari menu itu sendiri serta waktu pendistribusian menu kepada pasien.
 - b) Diharapkan pula untuk mengurangi makanan dengan pengolahan menggoreng karena pasien akan mual jika terlalu makan makanan yang berminyak, sebaiknya perbanyak makanan yang direbus.
2. Bagi peneliti selanjutnya

Diharapkan bagi peneliti atau mahasiswa yang melakukan penelitian selanjutnya agar memperhatikan mengenai standar porsi menu makanan, ketepatan waktu pembagian makan dan tingkat kepuasan pasien terhadap menu makanan terutama menu protein hewani maupun nabati.