

SKRIPSI

**PENGARUH MODIFIKASI MENU SAYURAN YANG
DISAJIKAN TERHADAP DAYA TERIMA SANTRI
DI PONDOK PESANTREN THAWALIB PADANG
TAHUN 2025**



TIARA EKA PUTRI
NIM.212210663

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

SKRIPSI

**PENGARUH MODIFIKASI MENU SAYURAN YANG
DISAJIKAN TERHADAP DAYA TERIMA SANTRI DI
PONDOK PESANTREN THAWALIB PADANG TAHUN 2025**

Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Kemenkes Poltekkes Padang sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



TIARA EKA PUTRI
NIM.212210663

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi “Pengaruh Modifikasi Menu Sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025”

Disusun oleh :

NAMA : TIARA EKA PUTRI
NIM : 212210663

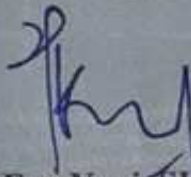
telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

26 Juni 2025

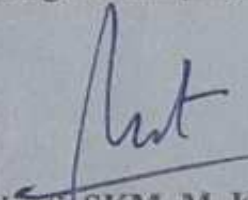
Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



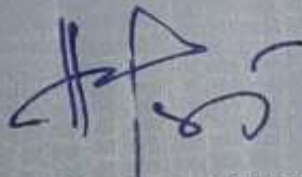
Irma Eva Yani, SKM, M. Si.
NIP. 19651019 198803 2 001



Rina Hasniyati, SKM, M. Kes.
NIP. 19761211 200501 2 001

Padang, 26 Juni 2025

Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



Marni Handayani, S. SiT, M. Kes.
NIP. 19750309 199803 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“Pengaruh Modifikasi Menu Sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025”

Disusun Oleh :

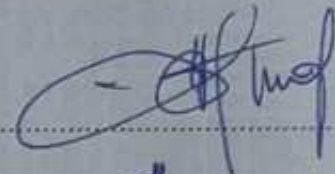
TIARA EKA PUTRI
NIM. 212210663

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 19 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

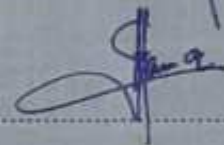
Ketua,

Defriani Dwiyantri, S. SiT, M. Kes
NIP. 19731220 199803 2 001

()

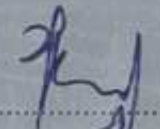
Anggota,

Safyanti, SKM, M. Kes
NIP. 19630609 198803 2 001

()

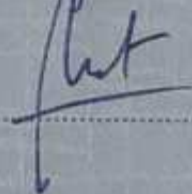
Anggota,

Irma Eva Yani, SKM, M. Si
NIP. 19651019 198803 2 001

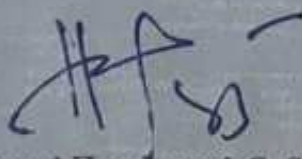
()

Anggota,

Rina Hasniyati, SKM, M. Kes.
NIP. 19761211 200501 2 001

()

Padang, 26 Juni 2025
Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

()
Marni Handayani, S. SiT, M. Kes.
NIP. 19750309 199803 2 001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Tiara Eka Putri

NIM : 212210663

Tanda Tangan :



Tanggal : 26 Juni 2025

HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tiara Eka Putri
NIM : 212210663
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas Skripsi saya yang berjudul :

Pengaruh Modifikasi Menu Sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025.

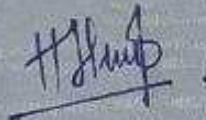
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada tanggal : 26 Juni 2025

Yang menyatakan,



(Tiara Eka Putri)
NIM. 212210663

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama Lengkap : Tiara Eka Putri
NIM : 212210663
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 12 April 2003
Tahun Masuk : 2021
Nama PA : Nur Ahmad Habibi, S. Gz, M. P.
Nama Pembimbing Utama : Irma Eva Yani, SKM, M. Si.
Nama Pembimbing Pendamping : Rina Hasniyati, SKM, M. Kes.

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil skripsi saya, yang berjudul :

“Pengaruh Modifikasi Menu Sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025”.

Apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 26 Juni 2025

Yang Menyatakan



(Tiara Eka Putri)
NIM. 212210663

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Nama : Tiara Eka Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 12 April 2003
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jalan Puti Bungsu II RT 003 RW 005, Kel.
Lubuk Lintah, Kec. Kuranji, Kota Padang,
Sumatera Barat
Anak Ke : 3 (Tiga)
Status : Belum Kawin
Nama Orang Tua
Ayah : Happiyal
Ibu : Das Asnita
No. Telp/Hp : 083890191510
E-mail : tiaraekap991@gmail.com
Riwayat Pendidikan :

No	Pendidikan	Tahun Lulus
1.	TK 14 Ampang	2008-2009
2.	SD Negeri 21 Lubuk Lintah	2009-2015
3.	SMP Negeri 31 Padang	2015-2018
4.	SMA Negeri 3 Padang	2018-2021
5.	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang	2021-2025

**BACHELOR OF APPLIED SCIENCE IN NUTRITION AND DIETETICS
NUTRITION DEPARTMENT**

Thesis, June 2025

Tiara Eka Putri

**The Effect of Modifying the Vegetable Menu Served on the Receptiveness of
Santri at the Thawalib Padang Islamic Boarding School in 2025**

xvi + 48 pages, 13 tables, 2 figures, 12 appendices

ABSTRACT

Food management in Islamic boarding schools aims to provide nutritious, high-quality food that is acceptable to students. However, the results of observations at the Thawalib Islamic Boarding School in Padang show that the students' acceptance of vegetables is low, namely 53% due to the lack of variation and repetition of the menu, such as in the menu of stir-fried spinach and stir-fried kale. This research aims to determine the effect of modifying the vegetable menu on increasing the acceptance of students in 2025.

The research used a pre-experimental design with a one group pretest-posttest design. The research population was 87 people who were students in grades VII, VIII and IX at the Thawalib Padang Islamic Boarding School, with a sample of 36 people. The research was carried out from February 2024 to June 2025. The data collected was acceptability data before and after menu modifications were carried out using the food weighing method. Univariate and bivariate data analysis used the Wilcoxon test to determine the effect of acceptability before and after modification.

The research results showed that the average acceptance of students before modification was 81.78% and increased to 96.58% after modification, with a significance value of $p < 0.05$. Apart from increasing acceptability, modifications also increase the nutritional value of some menus.

Suggestions from the research are for food management managers at the Thawalib Islamic Boarding School in Padang to be able to implement modified menus to increase student acceptance and reduce food waste.

Keywords : Menu, Modification, Acceptability

Bibliography : 21 (2013-2024)

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI**

Skripsi, Juni 2025

Tiara Eka Putri

Pengaruh Modifikasi Menu Sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025

xvi + 48 halaman, 13 tabel, 2 gambar, 12 lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren bertujuan menyediakan makanan bergizi, berkualitas, dan dapat diterima santri. Namun, hasil observasi di Pondok Pesantren Thawalib Padang menunjukkan daya terima santri terhadap sayuran rendah, yaitu 53% akibat kurangnya variasi dan pengulangan menu, seperti yang terdapat pada menu tumis bayam dan tumis kangkung. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh modifikasi menu sayuran terhadap peningkatan daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

Penelitian menggunakan desain *pre-eksperimen* dengan rancangan *one group pretest-posttest*. Populasi penelitian berjumlah 87 orang yang merupakan santri kelas VII, VIII, dan IX yang berada di Pondok Pesantren Thawalib Padang, dengan sampel sebanyak 36 orang. Penelitian dilaksanakan mulai dari bulan Februari 2024 sampai bulan Juni 2025. Data yang dikumpulkan yaitu data daya terima sebelum dan setelah dilakukannya modifikasi menu yang dilakukan dengan menggunakan metode *food weighing*. Analisis data univariat dan bivariat menggunakan uji *wilcoxon* untuk mengetahui pengaruh daya terima sebelum dan setelah modifikasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata daya terima santri sebelum modifikasi adalah 81,78% dan meningkat menjadi 96,58% setelah modifikasi, dengan nilai signifikansi $p < 0,05$. Selain meningkatkan daya terima, modifikasi juga memberikan peningkatan nilai gizi pada sebagian menu.

Saran dari penelitian adalah untuk pengelola penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang agar dapat menerapkan menu hasil modifikasi untuk meningkatkan daya terima santri dan mengurangi sisa makanan.

Kata Kunci : Menu, Modifikasi, Daya Terima

Daftar Pustaka : 21 (2013-2024)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT karena berkat Rahmat, Hidayah dan Karunia-Nya yang tidak terhingga kepada kita semua dan semoga shalawat dan salam senantiasa tercurah, terlimpahkan kepada Rasulullah Muhammad SAW sehingga kami dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Modifikasi Menu Sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025”**.

Penyusunan dan penulisan skripsi ini merupakan suatu rangkaian dari proses pendidikan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang dan sebagai prasyarat dalam menyelesaikan pendidikan di Kemenkes Poltekkes Padang.

Pada kesempatan kali ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Irma Eva Yani, SKM, M. Si. selaku dosen pembimbing utama dan Ibu Rina Hasniyati, SKM, M. Kes. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan masukan dalam pembuatan skripsi ini. Ucapan terima kasih peneliti juga sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih juga peneliti tujukan kepada:

1. Ibu Renidayati, S. Kp, M. Kep, Sp. Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M. Kes. selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Marni Handayani selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang.
4. Bapak Nur Ahmad Habibi, S. Gz, M.P selaku dosen pembimbing akademik.
5. Ibu Defriani Dwiyanti, selaku ketua dewan penguji dan Ibu Safyanti, SKM, M.Kes. selaku anggota dewan penguji.
6. Bapak dan Ibu dosen selaku pengajar di Kemenkes Poltekkes Padang yang telah memberikan ilmu sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.

7. Teristimewa untuk kedua orang tua, saudara-saudara, dan keluarga besar penulis yang telah memberikan motivasi, semangat, doa dan dukungan yang sangat besar dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman seperjuangan di Jurusan Gizi Angkatan 2021, khususnya Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika kelas 3A.
9. Serta semua pihak yang telah membantu dalam perkuliahan dan proses penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari skripsi ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini, sehingga akhirnya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi bidang pendidikan dan penerapan di lapangan serta bisa dikembangkan lagi lebih lanjut. Aamiin.

Padang, 26 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI	v
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	vi
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	vii
ABSTRACT	viii
ABSTRAK	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Penyelenggaraan Makanan	5
B. Menu	8
C. Modifikasi Resep	13
D. Daya Terima Makanan.....	17
E. Kerangka Teori	19
F. Kerangka Konsep.....	19
G. Defenisi Operasional.....	20
H. Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Desain Penelitian.....	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	22

C. Populasi dan Sampel Penelitian	22
D. Langkah-Langkah Penelitian	23
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	32
F. Teknik Pengolahan Data	33
G. Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	35
A. Gambaran Umum Pondok Pesantren Thawalib Padang	35
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan.....	35
C. Gambaran Umum Responden	36
D. Hasil Penelitian	37
E. Pembahasan.....	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Defenisi Operasional.....	20
Tabel 3. 1	Persentase Daya Terima Santri terhadap Siklus Menu Pondok Pesantren Thawalib Padang pada Penelitian Pendahuluan	24
Tabel 3. 2	Persentase Daya Terima Menu Sayuran pada Penelitian Pendahuluan di Pondok Pesantren Thawalib Padang	24
Tabel 3. 3	Menu Sebelum dan Setelah Modifikasi	25
Tabel 4. 1	Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden	36
Tabel 4. 2	Siklus Menu Pondok Pesantren Thawalib Padang.....	37
Tabel 4. 3	Siklus Menu Modifikasi Pondok Pesantren Thawalib Padang	38
Tabel 4. 4	Analisis Nilai Gizi Sebelum dan Sesudah Penerapan Modifikasi Menu	39
Tabel 4. 5	Analisis Biaya Bahan Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi Menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang.....	40
Tabel 4. 6	Persentase Daya Terima Santri Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi Menu	41
Tabel 4. 7	Daya Terima Santri Sebelum Penerapan Modifikasi Menu.....	41
Tabel 4. 8	Daya Terima Santri Setelah Penerapan Modifikasi Menu.....	42
Tabel 4. 9	Daya Terima Santri Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi Menu	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	19
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	19

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2. Surat Keterangan Selesai Penelitian
- Lampiran 3. Surat Persetujuan Responden
- Lampiran 4. Frekuensi Bahan Makanan
- Lampiran 5. Nilai Gizi Menu Modifikasi
- Lampiran 6. Analisis Biaya
- Lampiran 7. Formulir Food Weighing
- Lampiran 8. Master Tabel
- Lampiran 9. SPSS
- Lampiran 10. Dokumentasi
- Lampiran 11. Kartu Konsultasi
- Lampiran 12. Hasil Uji Turnitin

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk pencatatan, pelaporan, dan evaluasi, yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat.¹ Penyelenggaraan ini tidak hanya menekankan pada kecukupan gizi, tetapi juga pada penyediaan makanan yang berkualitas, bervariasi, dapat diterima, dan memuaskan konsumen, dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi, termasuk jenis peralatan dan sarana yang digunakan.²

Penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi sembilan kelompok institusi, salah satunya adalah penyelenggaraan makanan di asrama, termasuk pondok pesantren. Penyelenggaraan makanan di asrama atau pesantren meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, persiapan, pengolahan, dan pendistribusian kepada konsumen dalam rangka mencapai status kesehatan yang optimal. Tujuannya adalah menyediakan makanan yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan penghuni asrama, serta mengatur diet yang tepat agar mencukupi kebutuhan gizi mereka.²

Salah satu indikator penting dalam mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan di asrama adalah daya terima santri terhadap makanan yang disediakan. Daya terima diartikan sebagai kesediaan seseorang menghabiskan makanan berdasarkan kebutuhannya, yang dapat dilihat dari seberapa banyak makanan yang dihidangkan dapat dihabiskan, dengan cara ditimbang dan dipersentasekan. Faktor-faktor yang memengaruhi daya terima antara lain adalah kebiasaan makan, rasa bosan, rasa makanan, penampilan, suhu makanan, dan waktu tunggu. Suhu makanan yang sesuai sangat penting dalam memengaruhi selera makan konsumen.³

Sejumlah penelitian menunjukkan adanya tantangan serius dalam penyelenggaraan makanan di Pesantren. Penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang menemukan bahwa masih terdapat sisa makanan yang tinggi pada menu sayuran (40,7%). Rendahnya daya terima pada sayuran ini disebabkan karena pada penyajiannya sering kali memiliki rasa yang asin atau terkadang hambar.⁴ Penelitian serupa juga dilakukan di Asrama Pendidikan di Kota Semarang, tingginya persentase sisa menu sayur (31,25%) disebabkan oleh citarasa dan rasa bosan pada sayur yang disajikan.⁵ Penelitian lainnya di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar dan di Pondok Pesantren Mbah Rumi menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tersebut belum dapat dikategorikan baik karena tidak memiliki siklus menu dan jenis makanan kurang bervariasi sehingga menyebabkan kejenuhan pada santri terhadap makanan yang disediakan.^{6,7}

Modifikasi menu di pondok pesantren memiliki pengaruh yang signifikan terhadap daya terima konsumen, sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan daya terima konsumen terhadap menu yang disajikan.⁸ Penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan Darussalam Singosari menunjukkan bahwa modifikasi menu sayuran dapat meningkatkan daya terima hingga 85%.⁹ Penelitian serupa juga dilakukan di SDIT Al Arif Kediri yang menyatakan bahwa peningkatan terjadi >80% pada daya terima sayur setelah modifikasi menu.¹⁰ Melihat berbagai temuan tersebut, modifikasi menu menjadi salah satu strategi penting untuk meningkatkan daya terima santri. Oleh karena itu, modifikasi menu dapat diperlukan untuk meningkatkan kualitas makanan dan daya terima santri di pondok pesantren, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi mereka secara lebih optimal.¹¹

Berdasarkan hasil observasi awal di Pondok Pesantren Thawalib Padang, ditemukan beberapa permasalahan dalam variasi menu yang disajikan. Salah satu permasalahan utama adalah kurangnya variasi, khususnya pada kelompok sayuran, serta adanya pengulangan menu dalam waktu berdekatan, seperti yang terdapat pada menu tumis kangkung dan tumis bayam masing-masing muncul empat kali dalam satu siklus menu. Pola pengulangan ini berpotensi menyebabkan kejenuhan dan menurunkan daya terima santri terhadap makanan yang disajikan.

Hal ini diperkuat oleh data dari penelitian pendahuluan yang menunjukkan bahwa daya terima terhadap sayuran hanya sebesar 53%, jauh lebih rendah dibandingkan dengan makanan pokok (100%), lauk hewani (93%), dan lauk nabati (87%). Menu dengan daya terima terendah adalah tumis bayam (53%) dan tumis kangkung (47%). Oleh karena itu, diperlukan modifikasi menu sayuran guna meningkatkan daya terima santri terhadap makanan yang disajikan.

Berdasarkan uraian dari permasalahan tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Modifikasi Menu Sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025”.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana pengaruh modifikasi menu sayuran yang disajikan terhadap daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh modifikasi pada menu sayuran yang disajikan terhadap daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya menu sebelum dan setelah dilakukannya modifikasi menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025
- b. Diketuainya rata-rata daya terima sebelum dan sesudah dilakukannya modifikasi menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025
- c. Diketuainya perbedaan daya terima sebelum dan sesudah dilakukannya modifikasi menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

Untuk memperoleh informasi dan menjadi bahan masukan dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan yang tepat dan sesuai dengan anjuran agar kecukupan gizi santri terpenuhi.

2. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman dibidang penelitian yang berhubungan dengan masalah penyelenggaraan makanan institusi yang disajikan.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang dengan tujuan untuk melihat pengaruh modifikasi menu sayuran yang disajikan terhadap daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Variabel independen dalam penelitian ini adalah modifikasi menu, sedangkan variabel dependen adalah daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat.¹ Penyelenggaraan makanan massal pada hakikatnya merupakan kegiatan menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan tujuan tertentu.¹²

Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan memuaskan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.¹²

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar yaitu di atas 50 porsi sekali pengolahan. Untuk memenuhi kebutuhan konsumennya maka institusi penyelenggaraan makanan harus menerapkan prinsip penyelenggaraan makanan yang memenuhi selera konsumen, sehat, aman, dan dengan harga yang layak. Oleh karena itu maka tujuan dari penyelenggaraan makanan ini harus mengikuti prinsip yang telah ditentukan.¹³

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi

Tujuan penyelenggaraan makanan massal atau institusi adalah kepuasan konsumen dengan tersedianya makanan, serta keuntungan yang setinggi-tingginya bagi institusi. Selain itu penyelenggaraan makanan massal atau institusi juga bertujuan untuk :

- a. Tersedianya makanan dengan gizi seimbang baik secara kualitas maupun kuantitas
- b. Mempunyai cita rasa yang baik
- c. Menu bervariasi

- d. Pelayanan yang cepat dan memuaskan
- e. Aman dengan sanitasi yang baik dan terjamin
- f. Harga yang layak dan sesuai dengan pelayanan yang diberikan
- g. Menghasilkan kepuasan bagi konsumen.²

3. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Asrama

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya. Penyelenggaraan makanan asrama ini bertujuan untuk menyediakan makanan secara kontinu dan memenuhi kecukupan gizi masyarakat asrama.²

4. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Asrama

- a. Standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang di asramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada
- b. Melayani berbagai golongan umur ataupun sekelompok usia tertentu
- c. Dapat bersifat komersial, memperhitungkan laba rugi institusi, bila dipandang perlu dan terletak di tengah perdagangan/kota
- d. Frekuensi makan 2-3 kali sehari, dengan atau tanpa selingan
- e. Jumlah yang dilayani tetap
- f. Macam pelayanan tergantung dari kebijakan dan peraturan asrama
- g. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni asrama.²

5. Standar-Standar dalam Penyelenggaraan Makanan

Berikut ini adalah beberapa standar yang harus dimiliki dalam penyelenggaraan makanan institusi yang baik :

a. Standar Porsi

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap dimasak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Standar porsi digunakan untuk menentukan jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan setiap orang untuk setiap kali makan, sesuai

dengan siklus menu dan standar makanan. Standar porsi juga digunakan untuk perencanaan menu, pengadaan bahan makanan pengolahan dan distribusi.

b. Standar Resep

Standar resep adalah resep yang sudah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi yang konsisten cita rasanya untuk setiap hidangan. Standar resep merupakan resep yang telah dites/dicoba berulang-ulang dan dinilai cita rasanya oleh panelis (konsumen dan pihak manajemen).²

c. Standar Bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan (bumbu dasar). Bumbu dasar dapat digunakan dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi di mana memproduksi banyak item menu atau hidangan. Bumbu dasar dapat ditambah bumbu tambahan tergantung dari macam hidangannya. Penggunaan bumbu dasar ini harus distandarisasi karena juga merupakan penyederhanaan pembuatan bumbu pada penyelenggaraan makanan institusi yang besar. Tujuan dari pembuatan standar bumbu adalah untuk mendapatkan konsistensi rasa hidangan yang diproduksi dan untuk penyederhanaan persiapan bumbu.²

d. Standar Kualitas

Standar kualitas adalah deskripsi produk hidangan yang menjadi indeks atau ukuran. Standar ini harus tertulis dalam bentuk narasi atau dapat digunakan foto atau replika makanan yang terbuat dari lilin, karet atau fiber. Pada saat membuat narasi standar kualitas harus mengacu pada standar resep dan mencantumkan aspek-aspek di bawah ini :

- 1) Warna, standar kualitas harus dapat menggambarkan warna hidangan yang ditawarkan
- 2) Berat per porsi, harus menyatakan berapa berat hidangan setiap porsi
- 3) Rasa, harus dapat mendeskripsikan rasa hidangan seperti asin, manis, atau asam

- 4) Bentuk, harus menyatakan bagaimana bentuk hidangan yang ditawarkan apakah bulat, lonjong, bulat pipih, kotak, dan sebagainya
- 5) Cara menghidangkan, harus mendeskripsikan alat saji yang digunakan, penggunaan garnish, volume dan macam saus yang digunakan, cara menyiram saus
- 6) Tekstur atau konsistensi, harus dapat mendeskripsikan keempukan, kerenyahan, kelembutan hidangan, kekentalan saus.²

B. Menu

1. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa Perancis yang artinya "rinci" yaitu daftar yang tertulis secara rinci tentang makanan yang dipesan (seperti di restoran) atau disajikan (seperti di rumah sakit, sekolah). Menu juga dapat berarti hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, seperti makan pagi, makan siang, dan makan malam. Sumber lain mengartikan menu sebagai daftar berbagai makanan dan minuman yang disajikan oleh penyelenggara makanan yang dikelola secara terorganisir berdasarkan kebutuhan dan atau permintaan pelanggan. Menu berfungsi sebagai pedoman bagi orang yang menyiapkan makanan atau hidangan dan juga sebagai panduan bagi orang yang menikmatinya karena menjelaskan bagaimana makanan tersebut dibuat.

Menu atau hidangan yang disajikan dapat menentukan keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan, sehingga menu sebelumnya harus dibuat perencanaannya. Semua fungsi operasional, seperti pembelian, produksi, dan pelayanan, didorong oleh menu yang terencana dengan baik. Ini juga merupakan kontrol manajemen yang memengaruhi penerimaan dan pemanfaatan sumber daya, seperti makanan, tenaga kerja, peralatan, waktu, dana, dan fasilitas. Menu adalah representasi dari tujuan penyelenggaraan makanan, sehingga sangat berbeda dari satu institusi ke institusi lainnya. Menu di institusi komersial dirancang untuk menarik pelanggan dan menghasilkan uang, sedangkan menu di institusi nonkomersial dirancang untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan kelompok sasaran. Terlepas dari tipe penyelenggaraan

makanan, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi menu yang cermat sangat penting untuk memenuhi permintaan dan preferensi pelanggan.²

2. Fungsi Menu

Fungsi dasar dari menu adalah pertama, menu menentukan kebutuhan yang harus disediakan untuk menjalankan suatu penyelenggaraan makanan institusi, dan kedua, menu berfungsi sebagai alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen. Berikut beberapa fungsi menu yang dikemukakan oleh berbagai sumber :

- a Menu sebagai alat pemasaran untuk memuaskan konsumen dengan pelayanan makanan.
- b Menu sebagai alat kontrol dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan, termasuk proses produksi dan distribusi.
- c Menu sebagai alat penyuluhan untuk memberikan informasi kepada konsumen.
- d Menu sebagai alat untuk menampilkan keuangan institusi.
- e Menu sebagai alat informasi dan komunikasi antara unsur-unsur dalam sistem penyelenggaraan makanan.
- f Menu sebagai sarana informasi harga, teknik pemasakan, dan metode pelayanan makanan.
- g Menu sebagai alat untuk menentukan bahan-bahan yang akan dibeli, cara pembelian, peralatan, dan jumlah karyawan yang dibutuhkan.
- h Menu sebagai faktor yang menentukan dalam memilih perlengkapan, tata letak dapur, dan perencanaan fasilitas produksi.
- i Menu sebagai alat untuk menarik konsumen membeli atau mengkonsumsi makanan yang disajikan.
- j Dengan disusunnya menu, variasi penggunaan bahan makanan dan kombinasinya dapat diatur sehingga dapat dihindari kebosanan

3. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen atau pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Adapun tujuan perencanaan menu adalah agar tersedianya siklus menu sesuai dengan klasifikasi pelayanan yang ada. Sedangkan prasyarat perencanaan menu meliputi peraturan pemberian makanan, standar porsi, standar resep, dan standar bumbu.

Pertimbangan-pertimbangan dalam perencanaan menu adalah :

- a. Karakteristik, kebutuhan dan prefensi dari keseluruhan pelayanan makanan.
- b. Kebutuhan zat-zat gizi, variasi, dan keseimbangannya.
- c. Kemudahan dalam produksinya.²

4. Penyusunan Menu

Faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu adalah sebagai berikut :

- a. Kebutuhan gizi penerima makanan

Makanan yang disajikan harus dapat memenuhi kebutuhan gizi penerima makanan dengan berpedoman pada porsi dari makanan pokok, lauk-pauk, sayuran, dan buah-buahan.

- b. Kebiasaan makan penerima makanan

Makanan yang disajikan harusnya disesuaikan dengan kebiasaan makan penerimanya. Kebiasaan makan penerima atau konsumen seringkali berbeda-beda, terlebih jika menerima makanan itu bukan berasal dari satu daerah. Masakan yang disajikan harus bersifat netral dan dapat diterima oleh semua konsumen. Masakan yang terlalu khas dari suatu daerah sebaiknya tidak disajikan.

- c. Masakan harus bervariasi

Jenis masakan yang disajikan maupun bahan makanan dasar yang digunakan harus bervariasi. Satu jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan menyebabkan konsumen bosan.

d. Biaya yang tersedia

Biaya yang tersedia untuk menyelenggarakan makan harus diperhitungkan dalam penyusunan menu. Pada penyelenggaraan makanan institusi, biasanya biaya sudah ditetapkan dalam anggaran biaya tahunan. Makanan yang disajikan harus disesuaikan dengan jumlah anggaran yang tersedia.

e. Iklim dan musim

Penyusunan menu harus memperhatikan iklim dan musim karena ada jenis-jenis bahan makanan yang hanya mudah didapat pada musim atau iklim tertentu. Tersedia atau tidaknya bahan makanan akan sangat berpengaruh terhadap harga pasar.

f. Peralatan untuk mengolah makanan

Jenis masakan tertentu yang memerlukan peralatan khusus untuk memasaknya sebaiknya membuat menu berdasarkan peralatan yang ada.²

5. Pengertian Siklus Menu

Siklus menu (*cycle menu*) adalah seri menu yang ditawarkan secara berulang dalam kurun waktu tertentu, seperti 5 hari, 7 hari, 10 hari, atau bulanan. Pemilihan siklus menu biasanya ditentukan berdasarkan lamanya konsumen tinggal dalam institusi. Contoh, rumah sakit bersalin dengan rata-rata hari rawat 3-5 hari dapat menggunakan siklus menu 5 hari. Setiap siklus menu memiliki kelebihan dan kekurangan, diantaranya :

- a Menu 5 hari cocok untuk institusi dengan 5 hari kerja/minggu, seperti sekolah, namun memiliki kekurangan dalam pengulangan bahan makanan dan hidangan yang lebih cepat.
- b Menu 7 hari, yang berdasarkan pada nama hari dalam satu minggu, memiliki kelebihan dalam pengulangan bahan makanan dan hidangan yang lebih lama. Namun, kekurangannya adalah konsumen mudah mengingat karena berhubungan dengan nama hari.
- c Menu 10 hari, yang berdasarkan pada tanggal 1-10 dan berulang setiap 10 hari, memiliki kelebihan dalam menghindari kebosanan karena

pengulangan bahan makanan dan hidangan setiap 10 hari sekali. Namun, kekurangannya adalah sulit untuk merencanakan karena panjangnya siklus.²

Siklus menu harus direncanakan dengan hati-hati dan dapat diuji coba terlebih dahulu. Pada institusi yang baru menggunakan siklus menu, periode pertama dapat digunakan sebagai uji coba untuk mengetahui apakah ada masalah yang terjadi dan kemudian dilakukan perbaikan pada siklus berikutnya. Faktor-faktor seperti perubahan musim, ketersediaan bahan makanan, dan perubahan karakteristik konsumen harus dipertimbangkan dalam siklus menu, sehingga perlu dikaji ulang secara periodik.²

Penetapan lamanya siklus harus memperhatikan lamanya konsumen mendapat pelayanan makan. Siklus menu yang terlalu pendek dapat menimbulkan ketidakpuasan konsumen, sedangkan yang terlalu panjang dapat menyulitkan pengelola.

Kelebihan penggunaan siklus menu adalah :

- a Menghemat waktu dan tenaga dalam perencanaan menu dan membantu dalam teknik perencanaan menu yang akan datang.
- b Memudahkan pembelian bahan makanan dan pengolahan.
- c Menghindari pengulangan item menu yang sama dan memungkinkan variasi makanan yang lebih baik.
- d Mengatur frekuensi penggunaan bahan makanan, sehingga membantu dalam standarisasi biaya, produksi, dan prosedur pelayanan makanan.
- e Mencegah penggunaan peralatan yang tidak efisien.
- f Mengontrol pembelian bahan makanan dan peralatan inventaris secara baik.
- g Menyeimbangkan beban kerja karyawan dan di distribusikan dengan jelas.
- h Membantu supervisor dalam mengatur aktivitas penyelenggaraan makanan.²

Kerugian penggunaan siklus menu adalah jika jangka waktu siklus lebih pendek dari lamanya konsumen mendapat pelayanan makanan, maka pengulangan hidangan menjadi lebih cepat dan kemungkinan besar konsumen akan bosan. Jika siklus menu tidak dipilih dengan hati-hati, makanan yang

ditawarkan mungkin tidak termasuk hidangan yang sangat disukai atau mungkin makanan yang sering ditawarkan adalah hidangan yang tidak populer. Selain itu, jika siklus menu yang digunakan terlalu lama, seringkali tidak konsekuen, yaitu dengan masih terjadinya pengulangan nama hidangan di hari berikutnya.²

C. Modifikasi Resep

1. Pengertian

Modifikasi resep yaitu mengubah rasa dan penampilan makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizi, dengan tujuan meningkatkan daya terima makanan dan mengurangi sisa makanan. Sedangkan menurut Aritonang, modifikasi resep adalah salah satu cara untuk meningkatkan cita rasa makanan agar konsumen tidak bosan. Pengertian lainnya modifikasi resep adalah upaya mengubah resep asli menjadi resep baru untuk berbagai tujuan, antara lain meningkatkan cita rasa masakan, mengurangi rasa bosan, merubah kandungan nilai gizi makanan ataupun menyesuaikan jumlah produksi. Modifikasi resep seringkali dibutuhkan untuk meningkatkan daya terima makanan konsumen.³

Modifikasi sering juga disebut pengembangan resep yaitu upaya meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, warna, aroma, tekstur, nilai gizi atau jumlah. Merubah cita rasa makanan dapat dilakukan dengan memodifikasi bentuk, bumbu (takaran, jenis), bahan makanan, ataupun merubah teknik memasak. Hasil modifikasi resep akan menentukan variasi rasa dan jenis masakan. Memodifikasi kandungan gizi hidangan dapat dilakukan dengan memodifikasi bahan makanan baik jumlah ataupun jenis dan teknik memasak.³

2. Tujuan Melakukan Modifikasi Resep

Tujuan melakukan modifikasi resep adalah untuk mengembangkan dan menyesuaikan suatu produk makanan agar menghasilkan makanan yang cita rasa, kandungan gizi atau jumlah sesuai dengan keinginan atau kebutuhan, sehingga akan meningkatkan daya terima makanan. Dalam melakukan modifikasi hendaknya tetap memperhatikan efisiensi dan efektivitas berbagai

sumber daya dalam penyelenggaraan makanan seperti biaya, tenaga, dan waktu.³

Setelah melakukan modifikasi resep maka hasil akhir yang diharapkan adalah :

- a Diperolehnya komposisi yang baik dan seimbang untuk suatu resep resep modifikasi akan mempunyai komposisi yang baru sesuai tujuan modifikasi apabila tujuannya untuk penyesuaian nilai gizi maka dalam resep modifikasi perlu dicantumkan nilai gizi yang baru
- b Diketuainya cara pengolahan yang tepat untuk mengolah resep. Termasuk alat yang digunakan, waktu dan teknik memasak. Setiap tahapan modifikasi resep perlu didokumentasikan agar diperoleh standar resep yang baku. Tujuan membuat standar resep adalah agar setiap orang menggunakan akan menghasilkan makanan dengan cita rasa yang sama.
- c Dihasilkan produk makanan yang dapat diterima dan disukai konsumen baik rasa maupun penampilan dan cara penyajian makanan. Dapat dilakukan survei pada konsumen untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap menu atau masakan yang dimodifikasi melalui uji cita rasa atau observasi sisa makanan.
- d Dihasilkannya jumlah produk makanan hasil dari penggandaan resep asli yang sesuai dengan kebutuhan.
- e Tercapai efisiensi dan efektivitas dalam pengelolaan sumber daya.³

3. Macam dan Metode Modifikasi Resep

a. Modifikasi nilai gizi

Memodifikasi nilai gizi dari suatu resep dapat dilakukan dengan mengganti bahan makanan dan teknik memasak misalnya suatu resep yang tinggi lemak akan dimodifikasi menjadi rendah lemak cara yang dilakukan adalah:

- 1) Apabila dalam resep terdapat bahan makanan yang tinggi lemak, maka bahan tersebut diganti dengan yang rendah lemak. Misalnya ayam yang digunakan dikupas kulitnya terlebih dahulu, kalau menggunakan daging berlemak diganti dengan daging tanpa lemak.

- 2) Mengganti teknik memasak, dari menggoreng menjadi mengukus atau memanggang.³

b. Modifikasi cita rasa makanan

Kegiatan modifikasi cita rasa makanan meliputi perubahan penampilan dan rasa makanan. Tujuan utama modifikasi cita rasa makanan adalah untuk membuat rasa makanan menjadi lebih bervariasi dan penampilannya menjadi lebih menarik. Diharapkan nilai gizi tetap atau ditingkatkan, daya terima makanan meningkat, dan sekaligus dapat mengurangi sisa makanan.³

Perubahan daya terima makanan pada makanan yang dimodifikasi dapat disebabkan karena variasi penampilan dan rasa makanan. Penampilan makanan dapat dimodifikasi dengan :

- 1) Merubah bentuk atau potongan bahan makanan
- 2) Menggunakan bahan makanan dengan berbagai variasi warna agar lebih menarik
- 3) Merubah teknik memasak
- 4) Merubah alat saji

Selain merubah bentuk penyajian atau tampilan, juga dapat dilakukan modifikasi rasa makanan dengan cara sebagai berikut :

- 1) Penambahan bumbu
- 2) Pengurangan bumbu
- 3) Mengganti atau menambah penggunaan variasi bahan makanan.
- 4) Merubah teknik memasak
- 5) Melakukan proses fermentasi sehingga merubah cita rasa makanan.³

c. Modifikasi teknik memasak

Untuk melakukan modifikasi resep perlu memahami berbagai teknik memasak sebagai berikut :

- 1) Memasak dengan media air (panas basah)

Memasak dengan media air disebut juga teknik panas basah dilakukan dengan memanfaatkan media cairan atau uap air macam-macam teknik memasak panas basah yaitu merebus dalam banyak

cairan dan suhu mendidih Boiling merebus menggunakan banyak air dan suhu di bawah titik didih simmering), Merebus dengan pelan dengan cairan terbatas (poaching, setup), mengunyah yaitu merebus pelan dengan kaldu atau saus dengan perbandingan cairan dan bahan hampir sama (stewing), merebus di dalam oven dengan menggunakan air atau kaldu dengan jumlah lebih sedikit dari bahan braising), mengukus atau memasak dengan uap panas (steaming).³

2) Memasak dengan media udara (panas kering)

Memasak dengan media udara atau disebut juga teknik panas kering dilakukan dengan memanfaatkan udara panas. Berbagai teknik yang sering digunakan adalah memasak langsung di atas api (grilling, broiling, barbequing), memanggang di atas wajan pemanggang (pan boiling), memanggang di dalam oven dengan melumuri bahan dengan minyak (roasting), memanggang dalam oven tanpa minyak (baking).³

3) Memasak dengan media minyak goreng

Memasak dengan menggunakan media minyak goreng yaitu teknik memasak dengan memanfaatkan minyak sebagai media penghantar panas. Ada dua cara yaitu menggoreng dengan minyak banyak (deep fat frying) dan menumis yaitu menggunakan sedikit minyak umumnya untuk mematangkan bumbu (shallow frying).³

4) Memasak dengan media panas alat

Memasak dengan media panas alat yaitu memanfaatkan panas yang dihasilkan dari alat langsung. Contohnya menyangrai yang umumnya dilakukan untuk mematangkan bahan makanan kering seperti kacang-kacangan dan bumbu, memasak kue dengan alat yang dipanaskan, seperti kue semprong, apem, waffle.³

5) Memasak dengan media pasir

Memasak dengan media pasir disebut juga menyembam, yaitu memanfaatkan abu/ tanah yang dipanaskan sebagai media memasak. Contohnya memasak singkong, kerupuk.³

6) Memasak dengan alat elektromagnetik

Memasak dengan alat elektromagnetik yaitu memasak dengan memanfaatkan gelombang elektromagnetik, contohnya dengan menggunakan oven microwave.³

d. Modifikasi jumlah atau penyesuaian jumlah porsi dalam satu resep

Modifikasi jumlah dilakukan untuk menggandakan jumlah atau porsi yang dihasilkan dalam satu resep yaitu dengan metode faktor konversi, metode persentase, dan metode penggandaan bertahap.³

D. Daya Terima Makanan

1. Pengertian Daya Terima Makanan

Kesediaan seseorang dalam menghabiskan makanan yang diberikan berdasarkan kebutuhan disebut dengan daya terima makanan. Umumnya, daya terima makanan dapat diamati dari banyaknya makanan yang dihabiskan dan penilaian daya terima makanan bisa dilihat berdasarkan jawaban dari pertanyaan berkaitan dengan makanan yang dikonsumsi.

2. Penilaian Daya Terima Makanan

Daya terima makanan individu bisa diamati dari seberapa banyak seseorang tersebut mampu dalam menghabiskan makanan dengan cara menimbang dan mempersentasekan berat makanan yang dihidangkan. Dengan menimbang sisa makanan tersebut atau disebut juga dengan metode *food weighing*, maka data sisa makanan yang diperoleh langsung dalam ukuran berat (gram). Sisa makanan adalah makanan yang masih ada di piring makan sesudah konsumen selesai makan. Dengan melihat sisa makanan sehingga dapat diketahui kemampuan dan kemauan seseorang untuk mengkonsumsi makanan yang disajikan.³

Berat makanan yang dihabiskan adalah selisih antara makanan yang dihidangkan dengan berat dari sisa makanan. Daya terima makanan dapat dikategorikan baik apabila rata-rata persentase asupan makanan $>80\%$ dari makanan yang dihidangkan, dan dikategorikan kurang apabila rata-rata persentase asupan makanan $<80\%$ dari makanan yang dihidangkan.²

Penampilan pada makanan dapat berpengaruh terhadap daya terima makanan yang meliputi, warna, besar porsi, bentuk, serta penyajian makanan. Selain dilihat dari segi penampilan, daya terima makanan juga diperhatikan dari segi rasa pada makanan, meliputi bumbu, keempukan, suhu makanan, serta tingkat kematangan.¹⁴

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan

a. Faktor internal

Ciri khusus atau faktor yang bersumber dari dalam diri terdiri dari faktor psikologis dan jasmaniah umumnya berupa sikap dan juga sifat yang menyatu pada diri pasien disebut dengan faktor internal. Faktor internal yang berpengaruh terhadap daya terima makanan, yaitu:

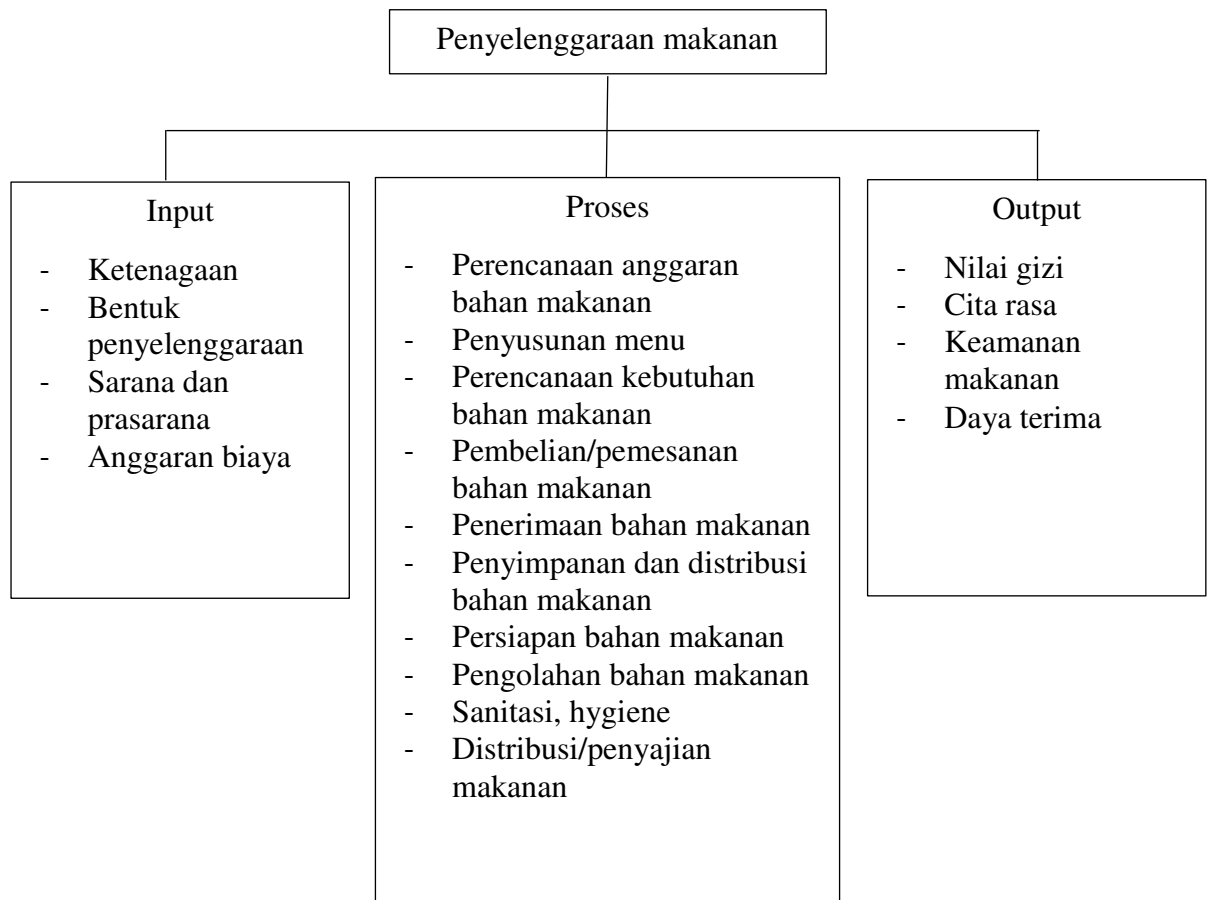
- 1) Umur
- 2) Jenis kelamin
- 3) Keadaan fisik
- 4) Kebiasaan makan

b. Faktor eksternal

Terdapat beberapa faktor eksternal yang dapat mempengaruhi daya terima makanan, yaitu:

- 1) Cita rasa makanan
- 2) Suhu makanan
- 3) Kebersihan alat.¹⁵

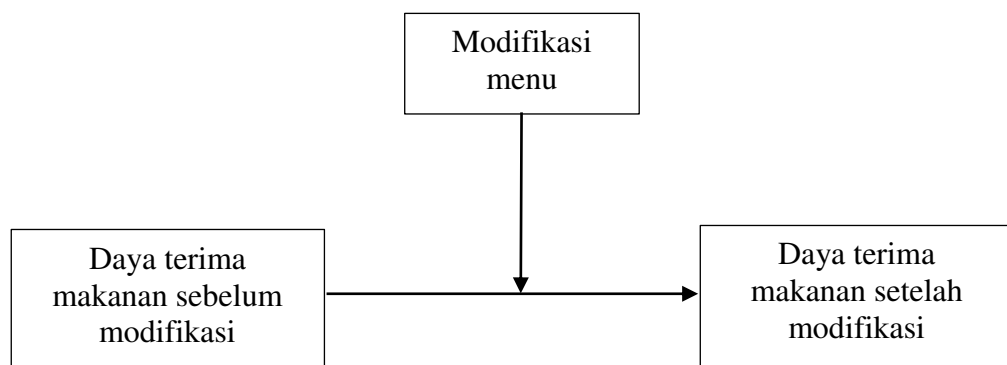
E. Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber : Modifikasi dari *The Foodservice System* (perdigon,2005) dalam Bakri, dkk (2018)

F. Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

G. Defenisi Operasional

Tabel 2. 1 Defenisi Operasional

Variabel	Defenisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Modifikasi Menu	Modifikasi menu dilakukan dengan mengubah rasa dan penampilan makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizi. Tujuannya adalah untuk meningkatkan daya terima makanan dan mengurangi sisa makanan. Perubahan menu yang dilakukan antara lain : 1. Tumis bayam menjadi bobor bayam 2. Tumis bayam menjadi tumis kol 3. Tumis kangkung menjadi cah kangkung 4. Tumis kangkung menjadi tumis labu siam wortel	-	-	-	-
Daya Terima	Kesanggupan responden dalam menghabiskan makanan dilihat dari sisa makanan yang disajikan, yaitu sisa makanan sebelum dan setelah dilakukannya modifikasi menu, yaitu pada menu sayuran tumis bayam dan tumis kangkung yang dilakukan terhadap siklus menu ke-1, siklus menu ke-3, siklus menu ke-4, siklus menu ke-5, siklus menu ke-6, dan siklus menu ke-7 saat menu tersebut disajikan.	<i>Food Weighing</i>	Timbangan Digital	Rata-rata persentase daya terima responden terhadap modifikasi siklus menu berdasarkan kelompok bahan makanan dengan kategori : - Baik $\geq 80\%$ - Kurang $< 80\%$	Ratio

H. Hipotesis

H_a : Terdapat pengaruh modifikasi pada menu sayuran yang disajikan terhadap daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

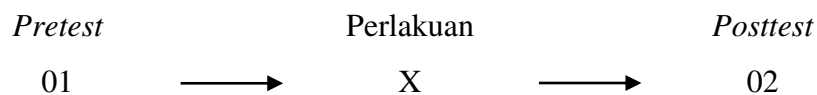
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain penelitian *pre eksperimen* dengan menggunakan rancangan *one group pretest-posttest*. *Pretest* yang dilakukan berupa daya terima responden sebelum dilakukannya modifikasi menu dan *posttest* yang dilakukan berupa daya terima responden setelah dilakukannya modifikasi menu.

Gambaran rancangan :



Keterangan :

X : Melakukan modifikasi pada menu

01 : Rata-rata daya terima santri sebelum dilakukan modifikasi

02 : Rata-rata daya terima santri sesudah dilakukan modifikasi

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Thawalib Padang yang beralamat di Jalan Cubadak Air No. 28 RT 02 RW 04, Kelurahan Lubuk Lintah, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat.

2. Waktu Penelitian

Pelaksanaan penelitian ini dimulai dengan penyusunan proposal pada bulan Februari 2024 dan berakhir dengan penyusunan laporan akhir skripsi pada bulan Juni 2025.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi penelitian ini adalah semua santri kelas VII, VIII, dan IX yang berjumlah 87 orang di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

2. Sampel

Pengambilan sampel penelitian ini dilakukan dengan cara *simple random sampling* yaitu semua responden mempunyai kesempatan yang sama untuk dijadikan sampel penelitian. Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan rumus slovin, yaitu :

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

$$n = \frac{87}{1 + (87)(0,13)^2}$$

$$n = 36$$

Sampel yang digunakan berjumlah 36 orang dengan kriteria sebagai berikut :

- a. Santriwan dan santriwati Pondok Pesantren Thawalib Padang kelas VIII dan IX
- b. Bersedia menjadi sampel penelitian dengan mengisi form persetujuan responden
- c. Berada di Pondok Pesantren Thawalib Padang selama penelitian dilakukan

D. Langkah-Langkah Penelitian

Langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian Pendahuluan

Penelitian pendahuluan dilakukan sebelum penelitian lanjutan dengan tujuan mengidentifikasi permasalahan pada sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang, yang kemudian diangkat sebagai latar belakang penelitian. Penelitian pendahuluan ini dilaksanakan pada bulan April 2024 terhadap 15 responden, dengan menggunakan kuesioner untuk mengukur daya terima satu siklus menu, yaitu menu selama tujuh hari pada setiap waktu

makan. Hasil penelitian pendahuluan disajikan pada tabel 3.1 berikut :

Tabel 3. 1 Persentase Daya Terima Santri terhadap Siklus Menu Pondok Pesantren Thawalib Padang pada Penelitian Pendahuluan

Hidangan	Persentase Daya Terima	
	Baik	Kurang
Makanan pokok	100 %	0 %
Hewani	93 %	7 %
Nabati	87 %	13 %
Sayur	53 %	47 %

Berdasarkan tabel 3.1 diketahui bahwa tingkat daya terima santri terhadap siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang bervariasi pada tiap hidangan. Hidangan sayuran memiliki persentase terendah dibanding hidangan lainnya, yaitu sebesar 53%. Melihat rendahnya daya terima santri terhadap hidangan sayuran, perlu dilakukan modifikasi guna meningkatkan kualitas dan cita rasa hidangan. Adapun menu sayuran yang disajikan di Pondok Pesantren Thawali Padang dapat dilihat pada tabel 3.2 berikut :

Tabel 3. 2 Persentase Daya Terima Menu Sayuran pada Penelitian Pendahuluan di Pondok Pesantren Thawalib Padang

Menu	Persentase Daya Terima	
	Baik	Kurang
Tumis kol	80 %	20 %
Tumis bayam	53 %	47 %
Tumis kangkung	47 %	53 %
Sup wortel	87 %	13 %

Berdasarkan tabel 3.2 dapat diketahui bahwa tumis bayam dan tumis kangkung memiliki persentase daya terima yang lebih rendah di antara keempat menu sayuran yang disajikan. Pada menu tumis bayam 47% responden termasuk kedalam kategori kurang dengan penilaian 28,5% responden mengatakan penampilan kurang menarik dan rasa yang kurang, serta 43% responden mengatakan bosan terhadap menu tumis bayam tersebut. Sedangkan pada menu tumis kangkung 53% responden termasuk kedalam kategori kurang dengan penilaian 37,5% responden mengatakan penampilan kurang menarik dan rasa yang kurang, serta 25% responden mengatakan bosan terhadap menu

yang disajikan. Oleh karena itu diperlukan upaya modifikasi agar daya terima pada kedua hidangan tersebut mengalami peningkatan. Penambahan bumbu, teknik memasak, dan variasi bahan makanan dapat dilakukan untuk meningkatkan tampilan dan cita rasa makanan menjadi lebih menarik, menggugah selera, dan mengurangi kejenuhan terhadap menu yang disajikan, sehingga konsumsi sayur di Pondok Pesantren Thawalib Padang dapat meningkat.

2. Persiapan

- a. Modifikasi menu yang dilakukan pada menu sayuran yang disajikan di Pondok Pesantren Thawalib Padang

Berdasarkan data sisa makanan yang didapatkan melalui penelitian pendahuluan yang telah dilakukan pada bulan April tahun 2024, diperoleh hidangan yang dimodifikasi yang dapat dilihat pada tabel 3.3 berikut :

Tabel 3. 3 Menu Sebelum dan Setelah Modifikasi

Hidangan	Resep Awal	Resep Modifikasi	Modifikasi yang Dilakukan
Menu 1	Tumis bayam	Bobor bayam	Cita rasa
Menu 2	Tumis bayam	Tumis kol	Cita rasa
Menu 3	Tumis kangkung	Tumis kangkung	Cita rasa
Menu 4	Tumis kangkung	Tumis labu siam wortel	Cita rasa

Modifikasi menu yang dilakukan pada menu 1 berupa perubahan pada teknik memasak, dari sebelumnya ditumis menjadi direbus menggunakan santan. Pada menu 2 modifikasi cita rasa yang dilakukan adalah pada variasi bahan makanan. Hal ini disebabkan oleh frekuensi penggunaan bayam yang digunakan dalam waktu berdekatan sehingga menyebabkan kejenuhan di kalangan santri. Pada menu 3 modifikasi citarasa yang dilakukan berupa penyesuaian atau penambahan bumbu. Penyesuaian dilakukan melalui penambahan bumbu yaitu saos tiram dan irisan cabai merah untuk meningkatkan tampilan hidangan dan menguatkan cita rasa, yang sebelumnya dianggap hambar. Pada menu 4 modifikasi cita rasa yang dilakukan yaitu variasi penggunaan bahan makanan dengan menggunakan wortel dan labu siam.

b. Resep

Resep awal dan resep modifikasi pada menu sayuran yang disajikan di Pondok Pesantren Thawalib Padang, sebagai berikut :

1) Menu 1

Resep awal :

Tumis Bayam

(10 porsi)

Bahan :

- 650 gr bayam
- 700 ml air
- 30 gr bawang merah
- 18 gr bawang putih
- 20 gr minyak goreng
- 5 gr garam

Cara membuat :

- a) Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
- b) Masukkan bayam. Aduk rata.
- c) Tuang air, aduk rata dan masak hingga mendidih.
- d) Tambahkan garam dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan

Resep modifikasi :

Bobor Bayam

(10 porsi)

Bahan :

- 650 gr bayam
- 750 ml santan cair
- 3 gr daun salam
- 5 gr lengkuas, memarkan

Bumbu halus :

- 30 gr bawang merah
- 12 gr bawang putih
- 2 gr ketumbar
- 5 gr kemiri
- 5 gr garam

Cara membuat :

- a) Masukkan bumbu halus, daun salam, dan lengkuas kedalam santan, masak hingga santan mendidih. Aduk sesekali agar santan tidak pecah.
- b) Tambahkan bayam, masak hingga sayuran matang. Angkat dan sajikan.¹⁶

Pemilihan menu modifikasi dari tumis bayam menjadi bobor bayam didasarkan pada hasil evaluasi daya terima santri terhadap menu tumis bayam yang disajikan pada siklus menu ke-1, ke-4, dan ke-6, dengan daya terima sebesar 60%. Berdasarkan penilaian tersebut, sebanyak 28,5% santri menilai bahwa penampilan tumis bayam kurang menarik, serta cita rasa yang terkadang hambar atau terlalu asin, sehingga memengaruhi tingkat penerimaan secara keseluruhan. Upaya peningkatan daya terima dilakukan melalui modifikasi dengan mengganti teknik pengolahan dari menumis menjadi merebus menggunakan santan, sehingga menghasilkan bobor bayam yang memiliki cita rasa lebih gurih dan penampilan yang lebih menarik. Selain itu, pemilihan menu modifikasi ini telah melalui diskusi bersama pihak penyelenggara makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang serta mempertimbangkan prinsip perencanaan menu, khususnya kemudahan dalam proses produksi di dapur pesantren.

2) Menu 2

Resep awal :

Tumis Bayam

(10 porsi)

Bahan :

- 650 gr bayam
- 700 ml air
- 30 gr bawang merah
- 18 gr bawang putih
- 20 gr minyak goreng
- 5 gr garam

Cara membuat :

- a) Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.

Resep modifikasi :

Tumis Kol

(10 porsi)

Bahan :

- 650 gr kol
- 300 ml air
- 30 gr bawang merah
- 18 gr bawang putih
- 20 gr minyak goreng
- 5 gr garam

Cara membuat :

- a) Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.

- | | |
|--|---|
| b) Masukkan bayam. Aduk rata. | b) Masukkan kol. Aduk rata. |
| c) Tuang air, aduk rata dan masak hingga mendidih. | c) Tuang air, aduk rata dan masak hingga mendidih. |
| d) Tambahkan garam dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan | d) Tambahkan garam dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan. ¹⁶ |

Pemilihan menu modifikasi dari tumis bayam menjadi tumis kol didasarkan pada hasil evaluasi daya terima terhadap menu tumis bayam pada siklus menu ke-5, yang menunjukkan tingkat penerimaan sebesar 53%. Dari hasil penilaian tersebut, sebanyak 43% responden menyatakan merasa bosan terhadap menu yang disajikan. Salah satu faktor yang memengaruhi kejenuhan ini adalah frekuensi penyajian tumis bayam yang terlalu sering dan berdekatan dalam satu siklus menu. Sebagai alternatif, dipilih menu tumis kol yang memiliki frekuensi penyajian lebih rendah, yaitu hanya dua kali dalam satu siklus, namun menunjukkan daya terima yang lebih tinggi, yakni sebesar 80%, dan termasuk dalam kategori baik. Pemilihan menu ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan variasi dan penerimaan terhadap menu sayuran, tetapi juga telah melalui diskusi bersama pihak penyelenggara makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang serta mempertimbangkan prinsip perencanaan menu, khususnya dalam hal variasi penggunaan bahan makanan.

3) Menu 3

Resep awal :

Tumis Kangkung

(10 porsi)

Bahan :

- 650 gr kangkung
- 700 ml air
- 30 gr bawang merah

Resep modifikasi :

Cah Kangkung

(10 porsi)

Bahan :

- 650 gr kangkung
- 300 ml air
- 30 gr bawang merah

- 18 gr bawang putih
- 20 gr minyak goreng
- 5 gr garam
- 12 gr bawang putih
- 10 gr saos tiram
- 20 gr minyak kelapa sawit
- 10 gr cabe merah, iris serong tipis
- 5 gr garam

Cara membuat :

- a) Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
- b) Masukkan kangkung. Aduk rata.
- c) Tuang air, aduk rata dan masak hingga mendidih.
- d) Tambahkan garam dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan

Cara membuat :

- a) Panaskan minyak, tumis bumbu hingga harum.
- b) Masukkan kangkung, cabe merah, saos tiram, dan garam.
- c) Tuang air. Tutup wajan selama 1 menit agar warna kangkung tetap bagus.
- d) Buka tutup wajan, aduk-aduk. Tutup kembali selama 1 menit. Angkat dan sajikan.¹⁶

Pemilihan menu modifikasi dari tumis kangkung menjadi cah kangkung didasarkan pada hasil evaluasi daya terima terhadap menu tumis kangkung yang disajikan pada siklus menu ke-3, ke-5, dan ke-7, dengan tingkat penerimaan sebesar 60%. Berdasarkan penilaian tersebut, sebanyak 37,5% responden menyatakan bahwa penampilan menu kurang menarik dan cita rasanya cenderung hambar serta terkadang terlalu asin. Untuk meningkatkan daya terima, dilakukan modifikasi dengan menambahkan bumbu berupa saus tiram dan irisan cabai pada olahan kangkung, sehingga dihasilkan menu cah kangkung yang memiliki rasa lebih gurih dan tampilan yang lebih menarik. Pemilihan menu modifikasi ini telah melalui diskusi bersama pihak penyelenggara makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang guna

memastikan kesesuaian dengan preferensi santri serta kemampuan dapur dalam pengolahan menu.

4) Menu 4

Resep awal :

Tumis Kangkung

(10 porsi)

Bahan :

- 650 gr kangkung
- 700 ml air
- 30 gr bawang merah
- 18 gr bawang putih
- 20 gr minyak goreng
- 5 gr garam

Cara membuat :

- a) Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
- b) Masukkan kangkung. Aduk rata.
- c) Tuang air, aduk rata dan masak hingga mendidih.
- d) Tambahkan garam dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan

Resep modifikasi :

Tumis Labu Siam Wortel

(10 porsi)

Bahan :

- 350 gr labu Siam
- 300 gr wortel
- 300 ml air
- 30 gr bawang merah
- 18 gr bawang putih
- 20 gr minyak goreng
- 5 gr garam

Cara membuat :

- a) Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
- b) Masukkan wortel dan labu siam. Aduk rata.
- c) Tuang air, aduk rata dan masak hingga mendidih.
- d) Tambahkan garam dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan.¹⁶

Pemilihan menu modifikasi dari tumis kangkung menjadi tumis labu siam wortel didasarkan pada hasil evaluasi daya terima terhadap menu tumis kangkung pada siklus menu ke-6, yang menunjukkan tingkat penerimaan sebesar 40%. Berdasarkan penilaian tersebut, sebanyak 25% responden menyatakan merasa bosan terhadap menu yang disajikan. Salah satu faktor penyebab kejenuhan ini adalah

frekuensi penyajian tumis kangkung yang relatif sering dan berdekatan dalam satu siklus menu. Sebagai bentuk variasi, dipilih bahan wortel yang dalam siklus sebelumnya hanya digunakan satu kali dan memiliki tingkat daya terima sebesar 87%, yang termasuk dalam kategori baik dan mengindikasikan adanya preferensi yang baik dari santri terhadap bahan tersebut. Wortel kemudian dikombinasikan dengan labu siam untuk menambah variasi serta memberikan tampilan warna yang lebih menarik dan bervariasi pada menu. Pemilihan menu modifikasi ini telah didiskusikan bersama pihak penyelenggara makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang dan mempertimbangkan prinsip perencanaan menu, khususnya dalam hal variasi penggunaan bahan makanan untuk meningkatkan daya terima serta mencegah kebosanan terhadap menu yang disajikan.

c. Uji Coba Resep Modifikasi

Uji coba resep dilakukan terlebih dahulu sebelum diterapkan di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Uji coba ini bertujuan untuk memastikan bahwa resep yang dimodifikasi telah mencapai standar yang diharapkan. Proses ini dilakukan secara berulang dengan mencatat setiap tahapannya, mulai dari persiapan bahan, durasi dan suhu memasak, teknik pengadukan, hingga penyajian akhir. Apabila hasil uji coba belum sesuai standar, resep akan direvisi dan diuji ulang sampai diperoleh resep akhir yang stabil dan siap diterapkan pada tahap praktik di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

3. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pada penelitian ini, diantaranya sebagai berikut :

- a. Penelitian dimulai dengan meminta biodata santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang
- b. Mengumpulkan responden yang terpilih menjadi sampel dan meminta izin kepada responden untuk dijadikan sebagai sampel serta menjelaskan maksud dan tujuan dari penelitian.

c. Penilaian daya terima santri sebelum modifikasi

- 1) Peneliti menimbang berat awal hidangan yang disajikan dengan menggunakan timbangan digital dan mencatat beratnya pada formulir *food weighing* yang telah disiapkan
- 2) Meminta santri yang menjadi sampel untuk mengonsumsi hidangan yang belum dimodifikasi
- 3) Peneliti menimbang berat sisa hidangan sayuran yang disajikan dengan menggunakan timbangan digital dan mencatat beratnya pada formulir *food weighing* yang telah disiapkan

d. Penilaian daya terima santri setelah modifikasi

- 1) Setelah makanan selesai diolah, lalu peneliti menimbang berat awal hidangan sayuran yang disajikan dengan menggunakan timbangan digital dan mencatat beratnya pada formulir *food weighing* yang telah disiapkan
- 2) Meminta santri yang menjadi sampel untuk mengonsumsi hidangan yang disajikan
- 3) Peneliti menimbang berat sisa hidangan sayuran yang disajikan dengan menggunakan timbangan digital dan mencatat beratnya pada formulir *food weighing* yang telah disiapkan

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diambil langsung dari responden sesuai kriteria yang telah ditentukan oleh peneliti. Dalam penelitian ini, data primer diperoleh melalui kuisioner daya terima yang diberikan kepada santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Kuisioner tersebut dirancang untuk mengukur rata-rata sejauh mana makanan yang disajikan dapat diterima oleh responden.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada. Data yang dikumpulkan adalah data nama dan umur santri yang didapatkan dari bagian sekretaris pondok pesantren tersebut, gambaran umum

pondok pesantren, serta gambaran umum tentang sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

F. Teknik Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan setelah pengumpulan data dilaksanakan dengan tujuan agar data yang dikumpulkan memiliki sifat yang jelas dan teridentifikasi dengan baik. Data daya terima makanan diperoleh dari rumus :

$$\% \text{ Daya terima} = \frac{\text{Berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{Berat awal}} \times 100\%$$

Adapun pengolahan data tiap variabel dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Pengumpulan data

Data dikumpulkan melalui kuesioner yang diisi ketika melihat daya terima sebelum dan setelah santri mengonsumsi makanan yang disajikan. Kuesioner ini mencakup data berat awal, sisa, berat makanan yang dikonsumsi, dan persentase daya terima.

2. Pengkodean (*Coding*)

Setelah data dikumpulkan, langkah selanjutnya adalah mengkodekan data tersebut. Setiap jawaban dalam kuesioner diberikan kode numerik untuk memudahkan proses analisis. Misalnya, penilaian terhadap daya terima makanan dapat dikodekan sebagai: 1 = < 80% dengan kategori kurang dan 2 = ≥ 80% dengan kategori baik.

3. Entri Data (*Data Entry*)

Data yang telah dikodekan kemudian dimasukkan ke dalam perangkat lunak pengolah data seperti Microsoft Excel atau SPSS. Proses ini harus dilakukan dengan cermat untuk memastikan tidak ada kesalahan dalam pemasukan data.

4. Pembersihan Data (*Data Cleaning*)

Setelah data dimasukkan, dilakukan proses pembersihan data untuk mengidentifikasi dan memperbaiki kesalahan atau inkonsistensi dalam data. Hal ini penting untuk memastikan keakuratan hasil analisis.

5. Analisis Data

Data yang telah bersih kemudian dianalisis untuk mendapatkan informasi mengenai daya terima makanan oleh santri. Analisis dapat dilakukan secara deskriptif untuk mengetahui distribusi frekuensi penilaian santri terhadap makanan, serta secara inferensial untuk menguji hubungan antara variabel-variabel tertentu

G. Analisis Data

1. Analisis Univariat

Analisis univariat yang dilakukan adalah analisa deskriptif untuk mendeskripsikan nilai mean, standar deviasi, minimum, dan maximum pada variabel daya terima modifikasi menu. Data disajikan dalam bentuk tabel.

2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk menguji hipotesis mengenai pengaruh antara variabel independen, yaitu modifikasi menu, terhadap variabel dependen, yaitu daya terima makanan. Sebelum dilakukan uji hipotesis, terlebih dahulu dilakukan uji normalitas menggunakan uji *Shapiro-Wilk* untuk mengetahui apakah data berdistribusi normal. Apabila hasil uji normalitas menunjukkan bahwa data tidak berdistribusi normal (nilai signifikansi $< 0,05$), maka digunakan uji non-parametrik *Wilcoxon Signed Rank Test* untuk analisis bivariat.

Hipotesis akan diuji batas kepercayaan (confidence limit) 95% ($\alpha = 0,05$). Kemaknaan hubungan dilihat dari nilai, apabila nilai signifikansi uji *wilcoxon* $> 0,05$ berarti tidak ada pengaruh yang bermakna antara variabel dependen dan independen. Sebaliknya, jika nilai signifikansi uji *wilcoxon* $< 0,05$ berarti terdapat perbedaan signifikan antara sebelum dan sesudah pemberian modifikasi menu

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Pondok Pesantren Thawalib Padang

Pondok Pesantren Thawalib (*Thawalib Islamic Boarding School*) merupakan yayasan pendidikan yang memberikan pembinaan mental dan akhlak dengan sistem asrama, dimana terdiri dari asrama putra dan putri, disertai dengan pembekalan keilmuan dan *skill* sehingga santri siap tampil di masyarakat. Kurikulum yang digunakan yaitu kurikulum pondok modern maupun salafi yang terintegrasi dalam kurikulum Kementerian Agama (Kemenag). Pondok Pesantren Thawalib Padang ini beralamat di Jalan Cubadak Air No. 28, RT 02/RW 04, Kel. Lubuk Lintah, Kec. Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat.¹⁷

Fasilitas yang terdapat di Pondok Pesantren Thawalib Padang adalah mesjid, asrama putra dan putri, ruang belajar, perpustakaan, labor komputer, koperasi pelajar, serta sarana olahraga dan kesenian.¹⁷

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan di Asrama Pondok Pesantren Thawalib Padang mencakup tiga komponen utama, yaitu input, proses, dan output. Input dalam kegiatan penyelenggaraan makanan meliputi sumber daya manusia dan sarana prasarana yang ada di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Pondok pesantren ini menampung sebanyak 87 santri dari kelas VII, VIII, dan IX yang tinggal di asrama dan mendapatkan konsumsi makanan sebanyak tiga kali sehari. Sumber daya manusia yang terlibat dalam proses penyelenggaraan makanan yaitu sebanyak empat orang dengan rincian tiga orang bertanggung jawab dalam proses produksi dan distribusi makanan dan satu orang lainnya bertanggung jawab untuk membeli bahan makanan yang akan digunakan dalam proses produksi. Fasilitas pendukung yang tersedia mencakup ruang makan di area asrama yang digunakan sebagai tempat konsumsi makanan bagi para santri.

Proses penyelenggaraan makanan dimulai dari tahap perencanaan anggaran belanja yang dilakukan oleh bendahara yayasan. Setelah anggaran direncanakan, bahan makanan dibeli melalui *supplier* dan dibeli secara langsung di pasar

tradisional. Pembelian bahan makanan kering dan hewani dilakukan satu kali dalam seminggu, sedangkan bahan makanan basah seperti sayur-sayuran, tahu, dan tempe dibeli dua kali dalam seminggu, yakni setiap hari Kamis dan Minggu. Setelah bahan makanan sampai di dapur, dilanjutkan dengan proses pembersihan dan penyimpanan bahan makanan kedalam stok harian.

Pada proses pengolahan bahan makanan dilakukan oleh tenaga masak yang juga bertanggung jawab penuh terhadap penyajian makanan. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib menggunakan sistem sentralisasi, di mana seluruh proses pengolahan dan distribusi makanan dilakukan secara terpusat. Pembagian makanan dibedakan berdasarkan jenis kelamin santri, di mana santriwan dan santriwati menerima makanan di lokasi yang berbeda. Jadwal penyajian makanan telah ditentukan secara tetap, yaitu makan pagi pukul 06.00 WIB, makan siang pukul 11.30 WIB, dan makan malam pukul 19.00 WIB.

Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang menyediakan makan tiga kali sehari bagi seluruh santri yang tinggal di asrama. Dengan adanya pengaturan jadwal, sistem distribusi, dan pengolahan makanan yang baik, diharapkan kebutuhan gizi dan energi harian santri dapat terpenuhi secara optimal. Hal ini penting dalam mendukung kegiatan belajar dan pembinaan mental serta spiritual yang menjadi inti dari sistem pendidikan pesantren.

C. Gambaran Umum Responden

Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Thawalib Padang dengan melibatkan 36 sampel. Sampel terdiri dari santri laki-laki dan perempuan yang duduk di kelas VIII dan IX. Distribusi karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut :

Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden

Variabel	Sampel	
	n	%
Kelompok umur		
13-15 tahun	31	86
16-18 tahun	5	14
Jenis kelamin		
Laki-laki	16	44
Perempuan	20	56

Berdasarkan tabel 4.1 dapat diketahui bahwa rata-rata responden berumur 13-15 tahun, yaitu sebanyak 31 orang (86%) dengan sebagian besar berjenis kelamin perempuan sebanyak 20 orang (56%).

D. Hasil Penelitian

1. Menu Sebelum dan Setelah Dilakukan Penerapan Modifikasi Menu

a. Gambaran menu sebelum penerapan modifikasi menu

Berdasarkan pengamatan selama 7 hari terhadap menu yang disajikan didapatkan gambaran menu sebelum diterapkan modifikasi menu seperti pada tabel 4.2 berikut :

Tabel 4.2 Siklus Menu Pondok Pesantren Thawalib Padang

Siklus Menu	Waktu Makan		
	Pagi	Siang	Malam
1	- Nasi - Ikan asin + tahu goreng - Tumis kol	- Nasi - Gulai ikan + tempe	- Nasi - Telur dadar - Tumis bayam
2	- Nasi - Soto	- Nasi - Lele goreng	- Nasi - Gulai ayam + kentang
3	- Nasi - Ikan asin cabe merah + tempe + kentang	- Nasi - Ikan tongkol goreng + kentang goreng - Tumis kol	- Nasi - Ikan nila goreng - Tumis kangkung
4	- Nasi - Ayam goreng - Tumis bayam		- Nasi - Gulai daging + kentang - Semangka
5	- Nasi - Semur tahu	- Nasi - Telur bulat goreng + teri - Tumis bayam	- Nasi - Tahu + tempe goreng - Tumis kangkung
6	- Nasi - Mie goreng	- Nasi - Ikan tongkol cabe hijau + kentang - Tumis bayam	- Nasi - Lele goreng - Tumis kangkung
7	- Nasi goreng - Telur ceplok	- Nasi - Ikan nila goreng - Tumis kangkung	- Nasi - Sup ayam + kentang + wortel

b. Gambaran menu setelah penerapan modifikasi menu

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan selama 7 hari terhadap menu yang disajikan didapatkan gambaran menu setelah diterapkan modifikasi menu seperti pada tabel 4.3 berikut :

Tabel 4.3 Siklus Menu Modifikasi Pondok Pesantren Thawalib Padang

Siklus Menu	Waktu Makan		
	Pagi	Siang	Malam
1	- Nasi - Ikan asin + tahu goreng - Tumis kol	- Nasi - Gulai ikan + tempe	- Nasi - Telur dadar - Bobor bayam
2	- Nasi - Soto	- Nasi - Lele goreng	- Nasi - Gulai ayam + kentang
3	- Nasi - Ikan asin cabe merah + tempe + kentang	- Nasi - Ikan tongkol goreng + kentang goreng - Tumis kol	- Nasi - Ikan nila goreng - Cah kangkung
4	- Nasi - Ayam goreng - Bobor bayam		- Nasi - Gulai daging + kentang - Semangka
5	- Nasi - Semur tahu	- Nasi - Telur bulat goreng + teri - Tumis kol	- Nasi - Tahu + tempe goreng - Cah kangkung
6	- Nasi - Mie goreng	- Nasi - Ikan tongkol cabe hijau + kentang - Bobor bayam	- Nasi - Lele goreng - Tumis labu siam wortel
7	- Nasi goreng - Telur ceplok	- Nasi - Ikan nila goreng - Cah kangkung	- Nasi - Sup ayam + kentang + wortel

Keterangan : ■ Menu modifikasi

Berdasarkan tabel 4.3 dapat diketahui bahwa modifikasi yang dilakukan yaitu tumis bayam menjadi bobor bayam dilakukan terhadap siklus menu ke-1 pada makan malam, siklus menu ke-4 pada makan pagi, dan siklus menu ke-6 pada makan siang. Modifikasi dari tumis bayam menjadi tumis kol dilakukan terhadap siklus menu ke-5 pada makan siang. Modifikasi dari tumis kangkung menjadi cah kangkung dilakukan terhadap siklus menu ke-3 pada makan malam, siklus menu ke-5 pada makan malam, dan siklus menu ke-7 pada makan siang. Sedangkan modifikasi dari tumis kangkung menjadi tumis labu siam wortel dilakukan terhadap siklus menu ke-6 pada makan malam.

c. Analisis Nilai Gizi

Nilai gizi dari menu yang disajikan sebelum dan setelah dilakukan modifikasi di Pondok Pesantren Thawalib Padang dapat dilihat pada tabel 4.4 berikut :

Tabel 4. 4 Analisis Nilai Gizi Sebelum dan Sesudah Penerapan Modifikasi Menu

Nilai Gizi	Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi
Menu 1	Tumis Bayam	Bobor Bayam
Energi (kkal)	36,92	42,8
Protein (gr)	0,585	1,005
Lemak (gr)	3,26	3,69
Karbohidrat (gr)	1,885	2,445
Menu 2	Tumis Bayam	Tumis Kol
Energi (kkal)	36,92	40,82
Protein (gr)	0,585	1,365
Lemak (gr)	3,26	3,325
Karbohidrat (gr)	1,885	2,34
Menu 3	Tumis Kangkung	Cah Kangkung
Energi (kkal)	44,72	44,72
Protein (gr)	2,21	2,21
Lemak (gr)	3,455	3,455
Karbohidrat (gr)	2,535	2,535
Menu 4	Tumis Kangkung	Tumis Labu Siam Wortel
Energi (kkal)	44,72	47,82
Protein (gr)	2,21	0,51
Lemak (gr)	3,455	3,215
Karbohidrat (gr)	2,535	4,715

Berdasarkan Tabel 4.4 analisis nilai gizi terhadap empat menu sayur sebelum dan setelah modifikasi menunjukkan bahwa rata-rata mengalami peningkatan nilai gizi. Akan tetapi, nilai gizi pada menu 3 tidak mengalami perubahan. Hal ini karena modifikasi pada menu 3 hanya berupa penambahan bumbu tanpa penggantian ataupun penambahan bahan utama, sehingga tidak menimbulkan perubahan signifikan pada kandungan gizinya.

d. Analisis Biaya

Analisis biaya dari menu yang disajikan sebelum dan setelah dilakukan modifikasi di Pondok Pesantren Thawalib Padang dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut :

Tabel 4. 5 Analisis Biaya Bahan Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi Menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang

Hidangan	Analisis Biaya Per Porsi	
	Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi
Menu 1	Rp. 963	Rp. 1.428
Menu 2	Rp. 963	Rp. 829
Menu 3	Rp. 1.097	Rp. 1.288
Menu 4	Rp. 1.097	Rp. 1.131

Berdasarkan Tabel 4.5 dapat dilihat bahwa terdapat perubahan biaya per porsi bahan makanan setelah dilakukan modifikasi menu. Perubahan biaya akibat modifikasi menu menunjukkan bahwa tidak semua perubahan menyebabkan peningkatan anggaran, pada beberapa menu seperti menu 2, justru terjadi penurunan biaya. Sementara itu, peningkatan pada menu lainnya tergolong ringan dan masih dalam batas wajar, sehingga tidak berdampak signifikan terhadap total pengeluaran.

2. Daya Terima Santri Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi Menu

Daya terima makanan dikumpulkan melalui kuisioner dengan menggunakan metode *food weighing* yang dilakukan selama 14 hari. Pengumpulan data daya terima makanan ini dilakukan selama 7 hari untuk melihat daya terima sebelum dilakukan penerapan modifikasi menu dan 7 hari setelah dilakukan penerapan modifikasi menu yang dilihat melalui penimbangan sisa makanan santri.

a Persentase Daya Terima Santri Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi Menu

Persentase daya terima santri pada masing-masing menu yang disajikan sebelum dan setelah dilakukan modifikasi di Pondok Pesantren Thawalib Padang dapat dilihat pada tabel 4.6 berikut :

Tabel 4. 6 Persentase Daya Terima Santri Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi Menu

Hidangan	Kategori	Persentase Daya Terima	
		Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi
Menu 1	Baik	61%	88%
	Kurang	39%	12%
Menu 2	Baik	58%	83%
	Kurang	42%	17%
Menu 3	Baik	61%	94%
	Kurang	39%	6%
Menu 4	Baik	53%	100%
	Kurang	47%	0%

Berdasarkan hasil penelitian seperti terlihat pada tabel 4.6 diatas, yang dilakukan terhadap 36 responden di Pondok Pesantren Thawalib Padang, dapat terlihat adanya peningkatan yang signifikan terhadap rata-rata daya terima santri setelah dilakukan modifikasi menu. Peningkatan tertinggi terjadi pada menu 4, yaitu dari 53% sebelum modifikasi menjadi 100% setelah modifikasi. Secara keseluruhan, data ini menunjukkan bahwa modifikasi siklus menu memiliki pengaruh positif terhadap peningkatan daya terima makanan oleh santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

b Rata-Rata Daya Terima Santri Sebelum Penerapan Modifikasi Menu

Rata-rata daya terima santri sebelum dilakukan penerapan modifikasi menu dapat dilihat pada tabel 4.7 berikut :

Tabel 4. 7 Daya Terima Santri Sebelum Penerapan Modifikasi Menu

Menu	Sebelum			
	Mean	SD	Min	Max
Menu 1	81,37	21,56	30,67	100,00
Menu 2	82,78	21,05	28,00	100,00
Menu 3	80,77	23,68	64,62	100,00
Menu 4	75,00	29,40	11,00	100,00

Berdasarkan tabel 4.7 diperoleh bahwa rata-rata daya terima santri sebelum diterapkan menu modifikasi adalah 79,98. Rata-rata daya terima makanan tertinggi terdapat pada menu 2 yaitu tumis bayam sebesar 82,78 dengan standar deviasi 21,05 dan rata-rata daya terima terendah terdapat pada menu 4 yaitu tumis kangkung sebesar 75,00 dengan standar deviasi 29,40.

c Rata-Rata Daya Terima Santri Setelah Penerapan Modifikasi Menu

Rata-rata daya terima santri setelah dilakukan penerapan modifikasi menu dapat dilihat pada tabel 4.8 berikut :

Tabel 4. 8 Daya Terima Santri Setelah Penerapan Modifikasi Menu

Menu	Setelah			
	Mean	SD	Min	Max
Menu 1	95,16	10,65	57,82	100,00
Menu 2	95,39	10,65	64,62	100,00
Menu 3	96,38	8,52	65,00	100,00
Menu 4	99,41	2,51	87,00	100,00

Berdasarkan tabel 4.8 diperoleh bahwa rata-rata daya terima santri sebelum diterapkan menu modifikasi adalah 96,58%. Rata-rata daya terima makanan tertinggi terdapat pada menu 4 yaitu tumis labu siam wortel sebesar 99.41% dengan standar deviasi 2,51 dan rata-rata daya terima terendah terdapat pada menu 1 yaitu bobor bayam sebesar 95,16% dengan standar deviasi 10,65.

3. Pengaruh Penerapan Modifikasi Menu terhadap Daya Terima Santri

Berdasarkan uji normalitas *Shapiro-Wilk* terhadap data daya terima sebelum dan setelah dilakukan penerapan modifikasi menu, diperoleh nilai signifikansi sebesar 0,000 ($p < 0,05$), yang menunjukkan bahwa data berdistribusi tidak normal. Oleh karena itu, uji beda yang digunakan untuk membandingkan nilai rata-rata daya terima makanan santri sebelum dan setelah penerapan modifikasi menu adalah uji *Wilcoxon*.

Berdasarkan hasil analisis uji *wilcoxon*, maka perbedaan rata-rata daya terima santri sebelum dan setelah dilakukan penerapan modifikasi menu dapat dilihat pada tabel 4.9 berikut :

Tabel 4. 9 Daya Terima Santri Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi Menu

Menu	Sebelum	Setelah	Selisih	P Value
	Rerata + SD	Rerata + SD		
Menu 1	81,37 ± 21,56	95,16 ± 10,65	12,16	0,000
Menu 2	82,78 ± 21,05	95,39 ± 10,65	10,39	0,000
Menu 3	80,77 ± 10,68	96,38 ± 8,52	12,75	0,000
Menu 4	75,00 ± 29,40	99,41 ± 2,51	23,89	0,000

Berdasarkan tabel 4.9, terlihat peningkatan rata - rata daya terima santri terhadap setiap menu setelah dilakukan modifikasi. Hasil uji *Wilcoxon* menunjukkan bahwa penerapan siklus modifikasi menu berpengaruh signifikan terhadap daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang, dibuktikan dengan nilai signifikansi $p < 0,05$.

E. Pembahasan

1. Menu Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi

Berdasarkan hasil penelitian, dilakukan modifikasi menu sayuran yaitu pada menu 1 dari tumis bayam dimodifikasi menjadi bobor bayam, menu 2 dari tumis bayam menjadi tumis kol, pada menu 3 dari tumis kangkung menjadi cah kangkung, dan pada menu 4 dari tumis kangkung menjadi tumis labu siam wortel.

Pada menu 1 yaitu tumis bayam yang dimodifikasi menjadi bobor bayam dilakukan modifikasi citarasa dengan perubahan teknik memasak, dari yang awalnya ditumis kemudian dirubah menjadi direbus dengan menggunakan santan. Pada menu ini juga terdapat penambahan bahan dan bumbu yaitu santan, daun salam, lengkuas, ketumbar, dan kemiri. Selain penambahan juga terjadi pengurangan bahan yaitu setelah modifikasi tidak menggunakan minyak kelapa

sawit. Modifikasi ini menghasilkan hidangan bayam dengan rasa yang lebih gurih dan lembut.

Pada menu 2 yaitu tumis bayam yang dimodifikasi menjadi tumis kol dilakukan modifikasi citarasa berupa modifikasi terhadap variasi bahan makanan yang digunakan, yakni dari bayam menjadi kol dalam hidangan tumis. Perubahan ini bertujuan untuk mengurangi kejenuhan santri terhadap menu yang disajikan dalam waktu yang berdekatan.

Pada menu 3 yaitu tumis kangkung dilakukan modifikasi citarasa berupa penambahan bumbu dalam proses pengolahannya. Penambahan bumbu yang dilakukan yaitu dengan penambahan penggunaan saos tiram dan cabe merah iris dalam proses pengolahannya. Penambahan atau penyesuaian bumbu ini bertujuan untuk memperkuat rasa, aroma, serta penampilan makanan sehingga menjadi lebih menarik dan menggugah selera.

Pada menu 4 yaitu tumis kangkung yang dimodifikasi menjadi tumis labu siam wortel dilakukan modifikasi citarasa berupa modifikasi terhadap penggunaan variasi bahan makanan, dari yang sebelumnya menggunakan kangkung sebagai bahan utama diganti menjadi labu siam dan wortel. Perpaduan warna hijau pucat dari labu siam dan oranye yang menyegarkan dari wortel dapat menjadikan hidangan lebih menarik sehingga dapat meningkatkan minat dan daya terima santri terhadap menu sayuran yang disajikan.

Modifikasi menu sayuran melibatkan penambahan atau penggantian bahan serta perubahan teknik pengolahan dengan tujuan untuk memberikan variasi menu yang disajikan sehingga mampu meningkatkan daya terima santri. Sebaliknya, menu yang monoton cenderung menyebabkan kejenuhan, menurunkan daya terima, dan meningkatkan sisa makanan, sehingga berpotensi memboroskan anggaran institusi. Dengan demikian, modifikasi menu sayuran merupakan suatu strategi, tidak hanya untuk meningkatkan keberterimaan dan kualitas sensorik, tetapi juga dalam mendukung efisiensi operasional penyelenggaraan makanan di pondok pesantren.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di asrama putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang yang menyatakan bahwa

persentase daya terima terendah berdasarkan kelompok makanan terdapat pada kelompok sayuran dengan persentase daya terima sebesar 6%, sedangkan pada kelompok lauk nabati 94,2%, pada kelompok lauk hewani dan makanan pokok 100%.¹⁸ Penelitian yang dilakukan di Panti Asuhan Darussalam Singosari juga melakukan modifikasi terhadap menu sayuran dari bening bayam menjadi tumis bayam jamur tiram dan dari sayur lodeh menjadi tumis labu siam kacang panjang dengan modifikasi yang dilakukan yaitu mengubah teknik memasak dan bumbu yang digunakan.⁹

2. Rata-Rata Daya Terima Santri Sebelum dan Setelah Penerapan Modifikasi Menu

Daya terima makanan adalah kesediaan seseorang dalam menghabiskan makanan yang diberikan. Penilaian daya terima terhadap makanan dapat dilakukan dengan metode penimbangan (*food weighing*), yang dilakukan dengan menimbang data sisa makanan yang diperoleh langsung dalam ukuran berat (gram). Sisa makanan adalah makanan yang masih ada di piring makan sesudah konsumen selesai makan. Dengan melihat sisa makanan sehingga dapat diketahui kemampuan dan kemauan seseorang untuk mengonsumsi makanan yang disajikan.³

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel, terdapat perubahan signifikan pada daya terima santri terhadap menu sebelum dan setelah modifikasi. Sebelum modifikasi, rata-rata daya terima santri terhadap keempat menu adalah 78,98, dengan Menu 4 memiliki nilai terendah yaitu 75,00. Setelah dilakukan modifikasi menu, rata-rata daya terima santri meningkat menjadi 96,58, yang menunjukkan peningkatan sebesar 16,60 atau sebesar 20,26%. Peningkatan terjadi pada semua menu, dengan Menu 4 mengalami kenaikan paling signifikan dari 75,00 menjadi 99,41 (peningkatan sebesar 32,55%).

Selain peningkatan rata-rata, modifikasi menu juga menyebabkan penurunan nilai standar deviasi pada semua menu, yang mengindikasikan bahwa daya terima santri menjadi lebih konsisten atau seragam setelah modifikasi. Nilai minimum daya terima juga mengalami peningkatan, terutama pada menu 4 yang naik dari 11,00 menjadi 87,00. Hal ini menunjukkan bahwa

santri yang sebelumnya memberikan nilai rendah terhadap menu tersebut menjadi lebih menerima setelah dilakukan modifikasi. Secara keseluruhan, hasil ini membuktikan bahwa penerapan modifikasi menu sangat efektif dalam meningkatkan daya terima santri terhadap menu yang disajikan, terutama pada menu yang sebelumnya kurang disukai.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Dhini, Sugiyatno, dan Noor Jannah tentang pengaruh modifikasi resep lauk nabati diet lunak terhadap kesukaan dan sisa makanan pasien RS D yang menunjukkan bahwa terjadi peningkatan rata-rata daya terima sebelum dan setelah modifikasi. Peningkatan yang terjadi pada menu sebelum modifikasi bacem tempe menjadi tempe panggang bunga dari 49,67 menjadi 77,17 dan pada menu tahu kukus yang dimodifikasi menjadi tahu kukus cantik mengalami peningkatan dari 67,67 menjadi 76,83.¹⁹

3. Pengaruh Penerapan Modifikasi Menu terhadap Daya Terima Santri

Berdasarkan hasil analisis data daya terima santri terhadap menu sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi, terlihat adanya peningkatan yang signifikan pada seluruh menu. Peningkatan ini tercermin dari nilai rerata (mean) yang lebih tinggi setelah modifikasi, serta nilai p-value yang menunjukkan perbedaan signifikan secara statistik.

Peningkatan daya terima bervariasi pada masing-masing menu. seluruh menu yang dimodifikasi menunjukkan peningkatan daya terima yang signifikan secara statistik dengan p-value 0,000 ($< 0,05$). Peningkatan daya terima terendah terjadi pada Menu 2 dengan selisih rerata sebesar 10,39 poin, sementara peningkatan tertinggi terdapat pada Menu 4, yaitu sebesar 23,89 poin, dari rerata awal $75,52 \pm 29,76$ menjadi $99,41 \pm 2,51$ setelah modifikasi. Menu 4 juga mengalami perbaikan paling mencolok dalam hal konsistensi penilaian, yang terlihat dari penurunan standar deviasi secara drastis. Temuan ini menunjukkan bahwa modifikasi menu, baik dari segi bahan, rasa, maupun tampilan, mampu meningkatkan penerimaan makanan oleh santri secara signifikan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Azizah dan Iqbal di SD Islam Tompokersan Lumajang menunjukkan bahwa modifikasi siklus menu makan siang menghasilkan peningkatan signifikan dalam aspek warna, rasa, aroma, tekstur, bentuk, dan tampilan makanan, dengan nilai $p = 0,001$. Hal ini menunjukkan bahwa perubahan dalam penyajian dan variasi menu dapat meningkatkan daya tarik makanan bagi siswa.²⁰

Demikian pula, studi yang dilakukan oleh Dwipangesti et al. tentang pengaruh modifikasi resep tempe terhadap daya terima, menemukan bahwa modifikasi resep tempe, termasuk variasi dalam teknik pengolahan dan penggunaan bumbu yang berbeda, meningkatkan penerimaan makanan oleh konsumen. Dari sepuluh jurnal yang ditinjau, semua menyatakan adanya pengaruh positif dari modifikasi resep terhadap daya terima, dengan nilai $p < 0,05$.²¹

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh modifikasi siklus menu terhadap daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Menu sebelum dilakukan modifikasi terdiri dari tumis bayam dan tumis kangkung. Modifikasi dilakukan dengan mengganti menu pada beberapa siklus, yaitu: menu 1 dari tumis bayam menjadi bobor bayam, menu 2 dari tumis bayam menjadi tumis kol, menu 3 dari tumis kangkung menjadi cah kangkung, dan menu 4 dari tumis kangkung menjadi tumis labu siam wortel.
2. Rata-rata daya terima santri pada setiap menu modifikasi mengalami peningkatan. Pada menu 1 mengalami peningkatan dari 81,37 menjadi 95,16, menu 2 dari 82,78 menjadi 95,39, menu 3 dari 80,77 menjadi 96,38, dan menu 4 dari 75,00 menjadi 99,41.
3. Terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik antara daya terima santri sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi siklus menu, dengan nilai p-value pada uji statistik menunjukkan hasil kurang dari 0,05.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh modifikasi menu sayuran terhadap daya terima santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025, untuk pengelola penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang, disarankan agar menerapkan menu hasil modifikasi yang telah dilakukan untuk meningkatkan daya terima santri dan mengurangi sisa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Rotua M, Siregar R. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar. Jakarta: Pusat Pendidikan SDM Kesehatan; 2015.
2. Bakri B, Intiyati A, Widartika. Sistem penyelenggaraan makanan institusi. Jakarta: Pusat Pendidikan SDM Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI; 2018.
3. Wayansari L, Anwar IZ, Amri Z. Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan, Kemenkes RI; 2018.
4. Salsabillah MK. Hubungan karakteristik santriwati dan tingkat kesukaan dengan daya terima di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang [Skripsi]. Semarang: Universitas Islam Negeri Walisongo; 2023.
5. Afiatna P, Rudin DF, Nurul SK, Andrian Z. Daya terima menu sayur di sebuah asrama pendidikan di Kota Semarang. J Gizi Kesehat. 2023.
6. Sholiha YA. Gambaran pola konsumsi dan tingkat kepuasan santri putri terhadap hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. Media Gizi Pangan. 2013.
7. Choiriyah S, Sholichah F, Widiastuti W. Sistem penyelenggaraan makan pagi dan status gizi santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. Penelitian Gizi dan Makanan. 2021.
8. Hidayah A. Modifikasi menu dan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri MAN 2 Kota Kediri [Skripsi]. Malang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang; 2019.
9. Bakri B. Modifikasi menu terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari. Nutriture Jurnal. 2022.
10. Putri IAD. Modifikasi menu sayur terhadap daya terima makanan dan kecukupan energi & zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, zink, vitamin C) anak usia 7–9 tahun pada menu makan siang di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri [Skripsi]. Malang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang; 2023.
11. Utami DTRI. Pengaruh modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap daya terima pasien non diet di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang [Skripsi]. Semarang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang; 2019.
12. Widyastuti N, Nissa C, Panunggal B. Manajemen pelayanan makanan. Yogyakarta: Penerbit K Media; 2018.

13. Yani IE, Rofiqoh R, Monikasari M, Kaluku K, Asomah NE, Junaidin J, Bahriyatul Ma'rifah B, Wahyuni LET. Manajemen penyelenggaraan makanan. Padang: Get Press Indonesia; 2024.
14. Marsin M, Susilo J, Idi S. Kajian daya terima berdasarkan sisa makanan dan menu makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta [Skripsi]. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta; 2016.
15. Aryanti DPAG. Faktor-faktor yang memengaruhi daya terima makan siswa di sekolah dasar [Tesis]. Denpasar: Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar; 2021.
16. Kusuma AC. Kalender resep paket komplet menu 30 hari. Jakarta: Kata Media; 2014.
17. Pondok Pesantren Thawalib Padang. Profil Pondok Pesantren Thawalib Padang. Padang: Pondok Pesantren Thawalib Padang; 2025.
18. Faroha AJ. Analisis kualitas makanan dilihat dari cita rasa dan hubungannya dengan daya terima siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang [Skripsi]. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang; 2023.
19. Dhini D, Sugiyanto S, Jannah N. Pengaruh modifikasi resep lauk nabati diet lunak terhadap kesukaan dan sisa makanan pasien RS D. Jurnal Surya Medika (JSM). 2022.
20. Azizah L, Iqbal M. Daya terima siswa terhadap modifikasi siklus menu makan siang di SD Islam Tompokersan Lumajang. Darussalam Nutrition Journal. 2020.
21. Dwipangesti S, Chandradewi AASP, Suranadi L, Sofiyatin R. Pengaruh modifikasi resep tempe terhadap daya terima. Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal). 2021.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Padang

Jalan Simpang Pondok Kopi, Nanggalo,
Padang, Sumatera Barat 25146
(0751) 7058128
<https://poltekkes-pdg.ac.id>

Nomor : PP.06.02/F.XXXIX/511/2025
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

17 Januari 2025

Yth. Bapak/Ibu Pimpinan
Pondok Pesantren Thawalib Padang

Dengan hormat,

Sesuai dengan Kurikulum Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Poltekkes Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Skripsi, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah institusi yang Bapak/Ibu pimpin.

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama	: Tiara Eka Putri
NIM	: 212210663
Judul Penelitian	: Pengaruh Modifikasi Siklus Menu Terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025
Tempat Penelitian	: Pondok Pesantren Thawalib Padang
Waktu Penelitian	: Januari s/d Juni 2025

Demikian surat ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Direktur Kemenkes Poltekkes Padang,



Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa

Kementerian Kesehatan tidak menerimasuap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tla.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Lampiran 2. Surat Keterangan Selesai Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN THAWALIB PADANG
المعهد الإسلامي طوالب بادنج
PONDOK PESANTREN THAWALIB PADANG

Akte Notaris: No. 01.-

Alamat: Jl. Cubadak Air No. 28 Rt. 02 Rw. IV Kel. Lubuk Lintah Kec. Kuranji Kota Padang. Telp. 0751-7056468 Kode Pos: 25153

SURAT KETERANGAN
No. 29 /PPTP-YPTP/II/2025

Yang bertanda tangan dibawah ini, Pimpinan Pondok Pesantren Thawalib Padang berdasarkan dengan surat dari Kementerian Kesehatan Poltekkes Padang no. PP.06.02/F.XXXIX/511/2025 tentang Izin Penelitian, maka bersama ini kami menerangkan saudara yang tersebut dibawah ini :

Nama / NIM	: Tiara Eka Putri / 212210663
Pekerjaan	: Mahasiswa
Alamat	: Padang

Telah melakukan penelitian di Pondok Pesantren Thawalib Padang terhitung bulan Januari sampai dengan Juni 2025 dengan judul penelitian "*Pengaruh Modifikasi Siklus Menu Terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang*"

Demikianlah surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Padang, 18 Februari 2025

Pimpinan Pondok,



Adek Dwi Putra, M.Pd

Lampiran 3. Surat Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Tempat/Tanggal Lahir :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari :

Nama : Tiara Eka Putri

NIM : 212210663

Judul Skripsi : Pengaruh Modifikasi Siklus Menu terhadap Daya Terima
Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025

Tujuan pada penelitian ini telah dijelaskan secara jelas dan pada prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapun pada responden. Dengan ini, saya bersedia dan tidak keberatan menjadi responden dalam penelitian ini.

Padang, Februari 2025

Responden

(.....)

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Qaila Supriyanti
Jenis Kelamin : Perempuan
Umur : 15
Tempat/Tanggal Lahir : Padang / 22 Sept 2009

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari :

Nama : Tiara Eka Putri
NIM : 212210663
Judul Skripsi : Pengaruh Modifikasi Siklus Menu terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025

Tujuan pada penelitian ini telah dijelaskan secara jelas dan pada prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapun pada responden. Dengan ini, saya bersedia dan tidak keberatan menjadi responden dalam penelitian ini.

Padang, 08 Januari 2025

Responden



(.....)

Lampiran 4. Frekuensi Bahan Makanan

Kelompok Bahan Makanan	Jenis Bahan Makanan	Frekuensi	
		Sebelum	Setelah
Makanan Pokok	- Beras	20x	20x
	- Kentang	6x	6x
	- Bihun	1x	1x
Protein Hewani	- Ayam	4x	4x
	- Telur ayam ras	3x	3x
	- Ikan tongkol	3x	3x
	- Ikan nila	2x	2x
	- Ikan lele	2x	2x
	- Ikan asin	2x	2x
	- Tahu	3x	3x
Protein Nabati	- Tempe	3x	3x
	- Bayam	4x	3x
Sayuran	- Kangkung	4x	3x
	- Kol	2x	3x
	- Wortel	1x	2x
	- Labu siam	-	1x
	- Semangka	1x	1x

Lampiran 5. Nilai Gizi Menu Modifikasi

1. Tumis Kangkung

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Kangkung	65	18,2	2,21	0,455	2,535
Minyak	3	26,52	0	3	0
kelapa sawit					
Total		44,72	2,21	3,455	2,535

2. Tumis Bayam

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Bayam	65	10,4	0,585	0,26	1,885
Minyak	3	26,52	0	3	0
kelapa sawit					
Total		36,92	0,585	3,26	1,885

3. Cah Kangkung

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Kangkung	65	18,2	2,21	0,455	2,535
Minyak	3	26,52	0	3	0
kelapa sawit					
Total		44,72	2,21	3,455	2,535

4. Bobor Bayam

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Bayam	65	10,4	0,585	0,26	1,885
Santan	10	32,4	0,42	3,43	0,56
Total		42,8	1,005	3,69	2,445

5. Tumis Labu Siam Wortel

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Labu Siam	35	10,5	0,21	0,035	2,345
Wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37
Minyak	3	26,52	0	3	0
kelapa sawit					
Total		47,82	0,51	3,215	4,715

6. Tumis Kol

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Kol	65	14,3	1,365	0,325	2,34
Minyak	3	26,52	0	3	0
kelapa sawit					
Total		40,82	1,365	3,325	2,34

Lampiran 6. Analisis Biaya

1) Tumis Bayam

Bahan Makanan	Berat (gr)	BDD (%)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah Harga (Rp)
Bayam	650	71	915	8.000	7324
Bawang merah	36	90	40	40.000	1600
Bawang putih	11	88	13	11.000	138
Minyak klp sawit	30	100	30	18.000	540
Garam	5	100	5	1.500	30
Total					9631
Harga/porsi					963

2) Tumis Kangkung

Bahan Makanan	Berat (gr)	BDD (%)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah Harga (Rp)
Kangkung	650	60	1083	8.000	8667
Bawang merah	36	90	40	40.000	1600
Bawang putih	11	88	13	11.000	138
Minyak klp sawit	30	100	30	18.000	540
Garam	5	100	5	1.500	30
Total					10974
Harga/porsi					1097

3) Bobor Bayam

Bahan Makanan	Berat (gr)	BDD (%)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah Harga (Rp)
Bayam	650	71	915	8.000	7324
Bawang merah	36	90	40	40.000	1600
Bawang putih	24	88	13	11.000	138
Ketumbar	0,5	100	1	1.000	167
Kemiri	2	100	2	1.000	100

Daun salam	3	100	5	1.000	3
Lengkuas	3	80	4	11.000	41
Santan	375	100	375	13.000	4875
Garam	5	100	5	1.500	30
Total					14277
Harga/porsi					1428

4) Tumis Kol

Bahan Makanan	Berat (gr)	BDD (%)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah Harga (Rp)
Kol	650	87	747	8.000	5977
Bawang merah	36	90	40	40.000	1600
Bawang putih	11	88	13	11.000	138
Minyak klp sawit	30	100	30	18.000	540
Garam	5	100	5	1.500	30
Total					8285
Harga/porsi					829

5) Cah Kangkung

Bahan Makanan	Berat (gr)	BDD (%)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah Harga (Rp)
Kangkung	650	60	1083	8.000	8667
Bawang merah	36	90	40	40.000	1600
Bawang putih	11	88	13	11.000	138
Saos tiram	10	100	10	3.000	1304
Minyak klp sawit	30	100	30	18.000	540
Cabe merah	12	85	14	45.000	635
Garam	5	100	5	1.500	30
Total					12884
Harga/porsi					1288

6) Tumis Labu Siam Wortel

Bahan Makanan	Berat (gr)	BDD (%)	Berat Kotor	Harga Satuan	Jumlah Harga (Rp)
Labu Siam	350	83	422	8.000	3373
Wortel	300	80	375	15.000	5625
Bawang merah	36	90	40	40.000	1600
Bawang putih	11	88	13	11.000	138
Minyak klp sawit	30	100	30	18.000	540
Garam	5	100	5	1.500	30
Total					11306
Harga/porsi					1131

Lampiran 7. Formulir *Food Weighing*

No	Nama Responden	Berat Awal	Sisa	Dikonsumsi	% Daya Terima
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

Lampiran 8. Master Tabel

No	Nama Resp	Menu 1		Menu 2		Menu 3		Menu 4	
		Sebelum	Setelah	Sebelum	Setelah	Sebelum	Setelah	Sebelum	Setelah
1	MFF	50,33	83,92	41	66,67	90,67	100	16	100
2	VM	94	100	66	100	47	87,69	25	100
3	ZAT	94	100	100	100	100	100	69	100
4	MR	43,33	72,22	68	100	66,67	100	44	87,69
5	HB	91,67	91,79	100	100	100	100	100	100
6	AD	93,33	90,67	100	85,07	87,67	100	71	100
7	IA	100	100	100	100	92,33	100	54	100
8	AK	100	100	77	100	91,67	100	100	100
9	ZE	100	100	100	100	100	100	100	91,18
10	HF	74	92,06	100	100	88,33	93,12	49	100
11	FD	100	100	100	100	100	100	100	100
12	RH	65,67	93,33	65	72,31	72,33	96,08	74	100
13	ZF	100	100	100	100	100	100	100	100
14	RO	89	100	100	100	100	100	92	100
15	UQ	87,67	100	62	100	79,33	100	100	100
16	ZI	100	100	100	88,06	100	100	100	100
17	AF	100	100	100	100	100	100	62	100
18	HD	39	60,31	52	100	10	69,42	11	92,31
19	KA	71	100	72	77,27	75,67	100	100	100
20	AZP	100	100	100	100	93,33	100	100	100
21	WL	30,67	57,82	28	75	14,33	65,58	20	87,69
22	HZ	56,33	68,89	54	100	57	100	100	100
23	KSA	96	100	100	100	100	97,51	100	100
24	KZF	100	97,35	66	100	79,33	100	100	100
25	GZF	68,67	91,79	100	91,18	100	100	100	100
26	QS	54,67	92,31	77	100	48,33	80,59	39	100
27	NLC	100	100	100	100	88,67	100	100	100
28	NFS	63,33	89,36	58	64,62	56,67	87,61	40	93,85
29	SM	70,67	98,04	85	100	65,67	100	63	100
30	IFA	100	100	100	100	100	100	100	100
31	QAA	84,33	96,46	62	100	60	100	89	92,54
32	REK	100	100	100	100	100	100	100	100
33	PJL	75,33	96,92	88	100	64,67	100	74	100
34	OMP	42	69,02	59	78,46	85,67	96,92	44	100
35	CNA	94,33	100	100	100	100	100	100	100
36	ARR	100	100	100	100	92,67	100	64	100

Lampiran 9. SPSS

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
menu1_sblm	36	30.67	100.00	81.3703	21.56783
menu1_stlh	36	57.82	100.00	95.1633	10.65946
menu2_sblm	36	28.00	100.00	82.7778	21.05247
menu2_stlh	36	64.62	100.00	95.3981	10.65376
menu3_sblm	36	10.00	100.00	80.7781	23.68144
menu3_stlh	36	65.00	100.00	96.3889	8.52652
menu4_sblm	36	11.00	100.00	75.0000	29.40360
menu4_stlh	36	87.00	100.00	99.4167	2.51140
Valid N (listwise)	36				

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
menu1_sblm	.211	36	.000	.824	36	.000
menu1_stlh	.275	36	.000	.655	36	.000
menu2_sblm	.321	36	.000	.792	36	.000
menu2_stlh	.448	36	.000	.583	36	.000
menu3_sblm	.208	36	.000	.799	36	.000
menu3_stlh	.412	36	.000	.489	36	.000
menu4_sblm	.275	36	.000	.810	36	.000
menu4_stlh	.498	36	.000	.478	36	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
menu1_stlh - menu1_sblm	Negative Ranks	2 ^a	2.50	5.00
	Positive Ranks	22 ^b	13.41	295.00
	Ties	12 ^c		
	Total	36		

a. menu1_stlh < menu1_sblm

b. menu1_stlh > menu1_sblm

c. menu1_stlh = menu1_sblm

Test Statistics^b

	menu1_stlh - menu1_sbml
Z	-4.143 ^a
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
menu2_stlh - menu2_sbml	Negative Ranks	3 ^a	5.33	16.00
	Positive Ranks	17 ^b	11.41	194.00
	Ties	16 ^c		
	Total	36		

a. menu2_stlh < menu2_sbml

b. menu2_stlh > menu2_sbml

c. menu2_stlh = menu2_sbml

Test Statistics^b

	menu2_stlh - menu2_sbml
Z	-3.323 ^a
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
menu3_stlh - menu3_sbml	Negative Ranks	1 ^a	1.00	1.00
	Positive Ranks	23 ^b	13.00	299.00
	Ties	12 ^c		
	Total	36		

a. menu3_stlh < menu3_sbml

b. menu3_stlh > menu3_sbml

c. menu3_stlh = menu3_sbml

Test Statistics^b

	menu3_stlh - menu3_sbml
Z	-4.257 ^a
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
menu4_stlh - menu4_sbml	Negative Ranks	1 ^a	3.00	3.00
	Positive Ranks	19 ^b	10.89	207.00
	Ties	16 ^c		
	Total	36		

a. menu4_stlh < menu4_sbml

b. menu4_stlh > menu4_sbml

c. menu4_stlh = menu4_sbml

Test Statistics^b

	menu4_stlh - menu4_sbml
Z	-3.808 ^a
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

Lampiran 10. Dokumentasi

4. Menu Sebelum dan Setelah Dimodifikasi

Menu	Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi
Menu 1	Tumis Bayam 	Bobor Bayam 
Menu 2	Tumis Bayam 	Tumis Kol 
Menu 3	Tumis Kangkung 	Cah Kangkung 

Menu 4	Tumis Kangkung 	Tumis Labu Siam Wortel 
--------	--	--

2. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

No	Keterangan	Dokumentasi	
1.	Proses Persiapan	 	
2.	Proses Pengolahan	 	

3.	Proses Pendistribusian	
4.	Penimbangan Sisa Makanan	

Lampiran 11. Kartu Konsultasi



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Padang
 Jalan Simpang Pondok Kopi Nanggala
 Padang, Sumatera Barat 25148
 Telp. (0751) 8088108
 https://www.poltekkes-pgdg.ac.id

KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA
POLTEKES KEMENKES PADANG

NAMA	: Tiara Eka Putri
NIM	: 212210663
PEMBIMBING UTAMA	: Irma Eva Yani, SKM, M. Si.
JUDUL	: Pengaruh Modifikasi Menu sayuran yang Disajikan terhadap Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Th 2025

No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	TTD Pembimbing
1	Jum'at, 3 Jan 2025	Bimbingan sebelum penelitian	[Signature]
2	Senin, 6 Jan 2025	Bimbingan sebelum penelitian	[Signature]
3	Selasa, 27 Mei 2025	Revisi BAB I-III	[Signature]
4	Rabu, 4 Juni 2025	Revisi BAB I-III	[Signature]
5	Selasa, 10 Juni 2025	Revisi BAB IV	[Signature]
6	Jum'at, 13 Juni 2025	Revisi BAB IV	[Signature]
7	Senin, 16 Juni 2025	Revisi BAB V	[Signature]
8	Selasa, 17 Juni 2025	ACC	[Signature]

Koord. MK,

Dr. Hermila Bus Umar, SKM, MKM
 NIP. 19690529 199203 2 002

Padang.....2025
 Ka. Prodi STR Gizi dan Dietetika

Marni Handayani, S.SiT, M.Kes
 NIP. 19750309 199803 2 001

KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA
POLTEKKES KEMENKES PADANG

NAMA	: Tiara Eka Putri
NIM	: 212210663
PEMBIMBING PENDAMPING	: Rina Hasmyati, SKM, M. Kes.
JUDUL	: Pengaruh Modifikasi Menu Saingan terhadap Daya Kerja Sinerji di Jendek Relatan Thowab Padang Tahun 2025.

No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	TD Pembimbing
1	Jum'at, 3 Jan 2025	Bimbingan sebelum penulisan	let
2	Selasa, 7 Jan 2025	Bimbingan sebelum penulisan	let
3	Kamis, 9 Jan 2025	Revisi BAB I - III	let
4	Rabu, 28 Mei 2025	Revisi BAB IV	let
5	Kamis, 5 Juni 2025	Revisi BAB IV	let
6	Selasa, 10 Juni 2025	Revisi BAB V	let
7	Jum'at, 13 Juni 2025	Revisi akhir	let
8	Selasa, 17 Juni 2025	ACC	let

Koord. MK,

Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002

Padang, 2025
Ka. Prodi STR Gizi dan Dietetika

Marni Handayani, S.ST, M. Kes
NIP. 19750309 199803 2 001

Lampiran 12. Hasil Uji Turnitin

