

PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK HEWANI TERHADAP  
CITA RASA DAN DAYA TERIMA REMAJA PUTRI DI PANTI  
ASUHAN AISYIYAH CABANG NANGGALO  
PADANG TAHUN 2022

Skripsi

Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik  
Kesehatan Kemenkes Padang Sebagai Persyaratan dalam Menyelesaikan  
Pendidikan Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



Oleh :

SALSABILA PUTRI NURFARHANI  
182210720

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI PADANG  
TAHUN 2022

**PERNYATAAN PERSETUJUAN**

Judul Skripsi Pengaruh Modifikasi Resep Lunak Hewani Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Remaja Putri di Panti Asuhan Ansyiah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022  
Nama Sahabilla Putri Nurfarhan  
NIM 182210720

Skripsi ini telah disetujui dan diseminasikan dihadapan Tim Penguji Skripsi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietitika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang

Padang, Mei 2022

Komis Pembimbing :

Pembimbing Utama



Zul Amri, DCN, M.Kes  
NIP. 19640420 198703 1 001

Pembimbing Pendamping



Zulhili, SKM, M.Kes  
NIP. 19620929 198803 1 002

Ketua Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietitika



Irma Eva Yanti, SKM, M.Ni  
NIP. 19651019 198803 2 001

**PERNYATAAN PENGESAHAN PENGUJI**

Judul Skripsi : Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Remaja Putri di Panti Asuhan Alayiyah Cabang Nanggalo Padang.  
Nama : Salsabila Putri Nurfarhani  
NIM : 182210720

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Penguji Ujian Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietitika Politeknik Kesehatan Kersnikes Padang dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Padang, Mei 2022

Dewan Penguji  
Ketua



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

Anggota



Kasmivetti, DGN, M.Biomed  
NIP. 19640427 198703 2 001

## Riwayat Hidup Penulis



Nama : Salsabila Putri Nurfarhani  
Tempat/Tanggal lahir : Padang, 07 Agustus 2000  
Alamat : Jl. Andalas Timur No.88A, Kecamatan Padang Timur, Kota Padang, Sumatera Barat  
No. Telp/Hp : 085376807276  
E-mail : [nurfarhanisalsabila78@gmail.com](mailto:nurfarhanisalsabila78@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tahun Lulus	Tempat
1	TK Adzkia Plus	2006	Padang
2	SDIT Adzkia	2012	Padang
3	SMP Nurul Ikhlas	2015	Padang Panjang
4	SMAIT Insan Cendekia	2018	Payakumbuh

### PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini saya :

Nama Lengkap	: Salsabila Putri Nurfarham
NIM	: 182210720
Tanggal Lahir	: 07 Agustus 2000
Tahun Masuk	: 2018
Nama Pembimbing Akademik	: Marni Handayani, S.Si, M.Kes
Nama Pembimbing Utama	: Zul Amri, DCN, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping	: Zulkifli, SKM, M.Si

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

**"Pengaruh Modifikasi Resep Lauh Hewani Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Remaja Putri di Panti Asuhan Abiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022"**

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat Pernyataan ini saya buat dengan sebesar – besarnya.

Padang, 09 Mei 2022



(Salsabila Putri Nurfarham)  
NIM. 182210720

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI**

**Skripsi, Mei 2022**

**Salsabila Putri Nurfarhani**

**Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Remaja Putri di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022**

**vi +57 halaman, 14 tabel, 13 lampiran**

**ABSTRAK**

Keberhasilan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan berkaitan dengan daya terima responden. Daya terima dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satunya faktor eksternal yaitu cita rasa makanan. Hasil studi pendahuluan penulis terhadap cita rasa makanan di Panti Asuhan didapatkan cita rasa yang kurang diminati pada hidangan lauk hewani. Yaitu dari segi penampilan 62,45% menyatakan kurang suka, dan dari segi rasa 66,5% menyatakan kurang suka. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk hewani terhadap cita rasa dan daya terima remaja putri di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo tahun 2022.

Penelitian menggunakan desain *pre-eksperimen* dengan rancangan *one group pretest-postest*. Populasi penelitian seluruh anak asuh berusia 10-19 tahun, dengan sampel sebanyak 30 orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2021-Maret 2022. Pengumpulan data cita rasa makanan menggunakan form penilaian cita rasa dan food weighing untuk daya terima.

Hasil penelitian diperoleh rata-rata keseluruhan penampilan makanan yaitu sebelum modifikasi 2,45 dan sesudah modifikasi 2,80. Untuk rasa makanan yaitu sebelum modifikasi 2,49 dan sesudah modifikasi 2,77. Dan persentase rata-rata daya terima sebelum modifikasi yaitu 74,89%, daya terima sesudah modifikasi didapat 93,6%. Ada pengaruh modifikasi resep lauk hewani terhadap penampilan makanan, rasa makanan dengan P-Value 0,000 dan ada pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima dengan P-Value 0,000

Kesimpulan dari penelitian, terjadi peningkatan cita rasa makanan sebelum dan sesudah modifikasi dan terjadi peningkatan persentase rata-rata daya terima sebelum dan sesudah modifikasi. Disarankan kepada pihak penyelenggara makanan untuk lebih memperhatikan cita rasa menu yang disajikan.

**Kata Kunci : Cita rasa, Asupan Zat Gizi, Modifikasi Resep, Lauk Hewani**

**Daftar Pustaka : 13(2012-2020)**

**BACHELOR OF APPLIED NUTRITION AND DIETHICS  
DEPARTMENT OF NUTRITION**

**Undergraduate Thesis, Mei 2022  
Salsabila Putri Nurfarhani**

**Effect of Modification of Animal Side Dishes Recipes on The Taste and Acceptance of Young Women at the Aisyiyah Orphanage Nanggalo Padang Branch in 2022**

**vi +57 pages, 14 tables, 13 attachment**

**ABSTRACT**

The success of the implementation of food in the Orphanage is related to the acceptance of respondents. Acceptance can be affected by several factors. One of the external factors is the taste of food. The results of the author's preliminary study on the taste of food in the Orphanage obtained a taste that is less desirable in animal side dishes. That is, in terms of appearance, 62.45% expressed fewer likes, and in terms of taste, 66.5% expressed fewer likes. The purpose of this study is to find out the effect of modification of animal side dishes recipes on the taste acceptance of young women at the Nanggalo Branch Aisyiyah Orphanage in 2022.

The research used a Pre-Experimental design with a Group Pretest-Posttest design. The study population of all foster children aged 10-19 years, with a sample of 30 people. This study was conducted from February 2021-March 2022. Food taste data collection uses taste assessment forms and food weighing for acceptability.

The results of the study obtained an average of the overall appearance of food, namely before modification 2.45 and after modification 2.80. For the taste of food that is before modification 2.49 and after modification 2.77. And the average percentage of receiving power before modification is 74.89%, and the receiving power after modification is 93.6%. There is an influence of modification of animal side dishes recipes on the appearance of food, the taste of food with a P-Value of 0.000, and there is an influence of recipe modification on the receivability with a P-Value of 0.000

In conclusion from the study, there was an increase in the taste of food before and after modification and there was an increase in the average percentage of receivability before and after the modification. It is recommended to the food organizer o pay more attention to the taste of the menu served.

**Keywords: Food flavor, Nutrient Intake, Recipe Modification, Animal Side Dishes**

**Literature : 13(2012-2020)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Remaja Putri Di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022”**.

Dalam penyusunan Skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, petunjuk, serta sumbangan gagasan dan pikiran dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada bapak Zul Amri, DCN, M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak Zulkifli, SKM, M.Si selaku pembimbing pendamping skripsi yang sabar tekun, tulus dan ikhlas telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan bimbingan motivasi, arahan dan saran yang sangat berharga demi menyelesaikan Skripsi ini.

Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Skripsi ini. Ucapan terimakasih ini ditujukan kepada :

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si, selaku Direktur Politeknik Kementerian Kesehatan Padang.
2. Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
3. Ibu Irma Eva Yani selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Padang.
4. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Pembimbing Akademik (PA).
5. Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji.
6. Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku Anggota Dewan Penguji



7. Bapak dan Ibu Dosen beserta civitas Akademika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
8. Orang tua yang telah memberikan dukungan dan motivasi.
9. Teman-teman “Gizi 18” yang seperjuangan yang telah membantu dan menemani penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
10. Serta semua pihak yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan Skripsi ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang ada, sehingga penulis merasa masih ada yang belum sempurna baik dalam isi maupun dalam penyajian. Untuk itu penulis selalu terbuka atas kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan Skripsi ini.

Padang, Mei 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan.....	4
1 . Tujuan Umum.....	4
2 . Tujuan Khusus .....	4
D. Manfaat.....	4
1 . Bagi Penulis.....	4
2 . Bagi Institusi.....	5
E. Ruang Lingkup.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. Penyelenggaraan Makanan .....	6
1 . Pengertian Penyelenggaraan Makanan .....	6
2 . Macam-Macam Penyelenggaraan Makanan.....	7
3 . Kegiatan Penyelenggaraan Makanan .....	10
B. Modifikasi Resep.....	18
C. Cita Rasa Makanan.....	20
D. Daya Terima .....	21
E. Kerangka Teori.....	24
F. Kerangka Konsep.....	24
G. Defenisi Operasional .....	25
H. Hipotesis .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>27</b>
A. Desain Penelitian.....	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	27
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	28
D. Langkah-Langkah Penelitian .....	28
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	30

F. Teknik Pengolahan Data .....	31
G. Analisis Data.....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	33
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang .....	34
C. Gambaran Umum Responden .....	34
D. Gambaran Resep Sebelum Modifikasi dan Sesudah Modifikasi.....	36
E. Hasil Penelitian.....	39
E. Pembahasan.....	47
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>53</b>
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	55
LAMPIRAN .....	57

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Distribusi frekuensi responden berdasarkan kelompok umur .....	35
Tabel 2. Distribusi frekuensi responden berdasarkan pendidikan .....	35
Tabel 3. Resep Awal dan Resep Modifikasi .....	36
Tabel 4. Rata-rata skor penilaian responden terhadap penampilan makanan sebelum modifikasi .....	39
Tabel 5. Rata-rata skor penilaian responden terhadap penampilan makanan sesudah modifikasi .....	40
Tabel 6. Rata-rata skor penilaian responden terhadap rasa makanan sebelum modifikasi .....	41
Tabel 7. Rata-rata skor penilaian responden terhadap rasa makanan sesudah modifikasi .....	42
Tabel 8. Persentase rata-rata daya terima sebelum modifikasi .....	43
Tabel 9. Persentase rata-rata daya terima sesudah modifikasi .....	43
Tabel 10. Perbedaan rata-rata penampilan makanan sebelum dan sesudah modifikasi .....	44
Tabel 11. Perbedaan rata-rata keseluruhan penampilan makanan sebelum dan sesudah modifikasi .....	45
Tabel 12. Perbedaan rata-rata rasa makanan sebelum dan sesudah modifikasi ..	45
Tabel 13. Perbedaan rata-rata keseluruhan rasa makanan sebelum dan sesudah modifikasi .....	46
Tabel 14. Perbedaan persentase rata-rata daya terima sebelum dan sesudah modifikasi .....	47

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A. Informed Consent

Lampiran B. Formulir Food Weighing

Lampiran C. Kuisisioner Penilaian Cita Rasa

Lampiran D. Gambaran Menu 7 Hari di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo

Lampiran E. Master Tabel

Lampiran F. Output SPSS

Lampiran G. Resep Modifikasi

Lampiran H. Kartu Konsultasi Penyusunan Skripsi dengan Pembimbing Utama

Lampiran I. Kartu Konsultasi Penyusunan Skripsi Pembimbing Pendamping

Lampiran J. Jadwal Kegiatan Penyusunan Skripsi

Lampiran K. Dokumentasi Penelitian

Lampiran L. Surat Izin Melakukan Penelitian

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen, yang karena berbagai alasan tidak dapat makan bersama keluarganya di rumah. Pelayanan makanan bagi sekelompok konsumen yang merupakan satu kesatuan dikenal dengan penyelenggaraan makanan institusi.<sup>1</sup>

Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat di klasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, salah satunya adalah penyelenggaraan makanan di Institusi Sosial yang diantaranya adalah panti asuhan. Makanan pada institusi sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut.<sup>2</sup>

Panti asuhan adalah suatu lembaga usaha kesejahteraan sosial yang mempunyai tanggung jawab untuk memberikan pelayanan kesejahteraan sosial kepada anak terlantar dengan melaksanakan penyantunan, memberikan pelayanan pengganti orang tua/wali anak dalam memenuhi kebutuhan fisik, mental dan sosial pada anak asuh sehingga memperoleh kesempatan yang luas, tepat dan memadai bagi perkembangan kepribadiannya sesuai dengan yang diharapkan sebagai bagian dari generasi penerus cita-cita bangsa dan sebagai insan yang akan turut aktif dalam bidang pembangunan nasional.<sup>3</sup>

Panti asuhan sebagai salah satu institusi sosial, yang memiliki anak asuh masih dalam tahap tumbuh kembang<sup>3</sup>. Sebagaimana yang diketahui remaja merupakan masa terjadinya perubahan yang berlangsung cepat dalam hal pertumbuhan fisik, kognitif, dan psikososial. Adapun yang dikatakan remaja adalah individu perempuan maupun laki-laki yang berada pada usia antara anak-anak dan dewasa, menurut klasifikasi WHO usia remaja yaitu usia 10 – 19 tahun. Bagi remaja, makanan merupakan suatu kebutuhan pokok untuk perkembangan dan pertumbuhan tubuhnya karena pada masa ini terjadi peningkatan kebutuhan zat gizi.<sup>4</sup>

Keberhasilan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan berkaitan dengan daya terima responden. Daya terima makanan adalah kemampuan seseorang berdasarkan kebutuhannya untuk menghabiskan makanan. Daya terima makanan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor internal yaitu pola konsumsi makan yang memengaruhi nafsu makan dan faktor eksternal yaitu cita rasa makanan yang terdiri dari aspek penampilan dan rasa.<sup>1</sup> Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan cita rasa makanan yaitu dengan cara modifikasi resep.

Modifikasi Resep adalah mengubah formula asli atau resep asli secara terbatas dengan cara tertentu agar diperoleh resep baru dengan kandungan gizi tertentu, bentuk tertentu dan sesuai dengan kualitas yang diharapkan dengan tujuan untuk pemenuhan kebutuhan. Menurut penelitian Dini Puspita (2019), di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah terdapat perbedaan signifikan pada aspek rasa, aroma, warna sebelum dan sesudah dimodifikasi yang menunjukkan bahwa adanya peningkatan kesukaan pada hidangan yang telah dimodifikasi.

Berdasarkan penelitian Yuni (2018) di Pesantren Ar-Risalah Padang

persentase rata-rata daya terima lauk hewani mengalami peningkatan, yang mana sebelum modifikasi 78,1% setelah dilakukan modifikasi menjadi 99,4%. Dan terdapat perbedaan yang signifikan. Pada penelitian Susnawati (2019) di SMA Negeri Titian Teras, rata-rata daya terima makanan yaitu 71,7%, yang mana ini daya terimanya kurang karena dibawah 80%.

Pada penelitian pendahuluan di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang, berupa penilaian cita rasa anak asuh terhadap menu yang disajikan di asrama, dari hasil wawancara dengan 15 orang anak asuh 73,3% responden menyatakan kurang menyukai menu lauk hewani dari segi penampilan, 60% dari segi rasa. Pada penilaian daya terima yang dilakukan dengan metode food weighing, dapat dilihat dari menu yang disajikan rata-rata daya terima kurang dari 80% yang tergolong rendah yaitu pada hidangan lauk hewani, terutama pada sambalado tanak, telur dadar dan teri balado.

Dari hasil penelitian pendahuluan tersebut penilaian cita rasa dan daya terima terhadap makanan tersebut masih rendah untuk itu dilakukan modifikasi resep.

Berdasarkan uraian dari permasalahan diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Terhadap Cita Rasa Dan Daya Terima Pada Remaja Putri di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022”

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah, adakah pengaruh modifikasi resep lauk hewani terhadap cita rasa dan Daya Terima pada remaja putri di Panti Asuhan Aisyiyah cabang Nanggalo Padang tahun 2022 ?



### **C. Tujuan**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk hewani terhadap cita rasa dan Daya Terima pada remaja putri di Panti Asuhan Aisyiyah cabang Nanggalo Padang tahun 2022.

#### 2. Tujuan Khusus

1. Diketuainya rata-rata penilaian anak asuh terhadap penampilan sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi resep.
2. Diketahui rata-rata penilaian anak asuh terhadap rasa sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi resep
3. Diketahui Persentase rata-rata daya terima sebelum dan sesudah modifikasi resep.
4. Diketuainya pengaruh modifikasi resep terhadap penilaian penampilan makanan.
5. Diketuainya pengaruh modifikasi resep terhadap penilaian rasa makanan.
6. Diketahui pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima.

### **D. Manfaat**

#### 1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan, pengalaman, serta pengembangan wawasan tentang menu yang baik untuk penyelenggaraan makanan di panti asuhan

## 2. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai masukan bagi institusi dalam menyediakan dan menyajikan makanan

### **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini akan melihat pengaruh modifikasi resep lauk hewani terhadap cita rasa dan daya terima remaja putri di Panti asuhan aisyiyah cabang nangalo Padang tahun 2022. Modifikasi resep yang dilakukan yaitu memodifikasi hidangan yang kurang diminati yaitu hidangan lauk hewani. Variabel independen dari analisis masalah adalah modifikasi resep dan variabel dependennya adalah cita rasa dan daya terima.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Penyelenggaraan Makanan

##### 1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan Institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan disetiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Indonesia Penyelenggaraan makanan banyak yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan.<sup>2</sup>

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Sistem penyelenggaraan makanan terdiri dari 3 elemen yaitu :

- a. Elemen *input*, meliputi 6 unsur yaitu :<sup>2</sup>
  - Man (tenaga kerja)
  - Money (biaya)
  - Material (Bahan makanan dan bahan lainnya)
  - Machine (peralatan)
  - Method (Prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar, dan kebijakan institusi)
  - markets (konsumen)

- b. Elemen *Process* adalah sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan higiene dan sanitasi serta keselamatan kerja
- c. Elemen *Output* adalah hasil akhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang bermutu dan sistem pelayanan atau penyajian makanan yang tepat dan efisien serta sesuai dengan konsisi dan harapan dari konsumennya. Selain itu sistem informasi (*feedback*) untuk pengawasan dan pengendalian serta kondisi lingkungan kerja sangat menentukan seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan.

## **2. Macam-Macam Penyelenggaraan Makanan**

Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dapat diklasifikasikan menjadi 9 kelompok institusi, antara lain <sup>2</sup> :

- a. Penyelenggaraan Makanan Pada Pelayanan Kesehatan

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan adalah yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya. Adapun Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu menyediakan makanan bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya.

- b. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah/*School Feeding*

Pada awalnya program makanan anak sekolah dimaksudkan untuk membantu meningkatkan status gizi anak sekolah yang keluarganya

kurang mampu. Namun lambat laun menjadi kebutuhan semua warga sekolah sebagai akibat waktu sekolah yang cukup panjang. Tujuan penyelenggaraan makanan anak sekolah ini yaitu menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan anak selama di sekolah, meningkatkan semangat belajar anak, dan membantu meningkatkan status gizi anak-anak sekolah.

c. Penyelenggaraan Makanan Asrama

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendiri asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang memiliki suatu kepentingan harus berada ditempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya.

d. Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial

Makanan pada institusi sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal dari institusi tersebut. Contoh institusi sosial adalah : Panti asuhan, Panti jompo, Panti tuna-netra atau lembaga lain yang sejenis menampung masyarakat tidak mampu.

e. Penyelenggaraan Makanan Institusi Khusus

Penyelenggaraan makanan yang dibutuhkan untuk golongan masyarakat tertentu untuk mencapai stamina kesehatan maksimal dalam batas waktu yang tidak ditetapkan (tidak bersifat kontinu). Contohnya adalah Pusat latihan olahraga(atlit), Pusat latihan kebugaran, asrama haji, lembaga permasyarakatan dan lain-lainnya yang bertujuan untuk

mengatur menu yang tepat agar dapat menciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien untuk mencapai stamina kesehatan maksimal dalam batas waktu yang ditentukan

f. Penyelenggaraan Makanan Darurat

Penyelenggaraan makanan darurat adalah yang disediakan dalam keadaan darurat yaitu keadaan tertentu akibat bencana yang ditetapkan oleh kepala wilayah setempat.

g. Penyelenggaraan Makanan Industri Transportasi

Penyelenggaraan makanan industri transportasi adalah yang dilakukan untuk menyediakan makanan dan minuman pada suatu perjalanan dalam rangka untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minum penumpang selama diperjalanan. Contohnya Penyelenggaraan makanan untuk pesawat udara, katering kereta api, kapal laut dan lain-lain dengan tujuan memenuhi kepuasan klien dan mencapai tujuan institusi transportasi yang bersifat komersial.

h. Penyelenggaraan Makanan Industri Tenaga Kerja

Adalah suatu bentuk penyelenggaraan makanan banyak yang sasarannya para tenaga kerja seperti di pabrik, perusahaan ataupun perkantoran dengan tujuan untuk mencapai tingkat kesehatan dan stamina pekerja yang sebaik-baiknya, agar dapat diciptakan suasana kerja yang memungkinkan tercapainya produktivitas kerja yang maksimal.

i. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial

Adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat diluar

rumah yang berorientasi pada keuntugan, mempertimbangkan aspek pelayanan, kebutuhan dan kepuasan konsumen. Penyelenggaraan makanan komersial meliputi semua bentuk penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk mendapat keuntungan seperti restoran, snack bar, dan fast food.<sup>2</sup>

### **3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan**

#### **a. Penyusunan Standar Makanan**

Penyusunan standar makanan merupakan suatu kegiatan merancang kecukupan gizi konsumen sesuai dengan keadaan kesehatan, sesuai dengan dana yang tersedia dengan memperhatikan latar belakang konsumen.

Standar bahan makanan adalah baku terjemahan jenis dan jumlah bahan makanan sehari yang dibutuhkan oleh konsumen pada sistem penyelenggaraan makananan. Tujuan menyusun standar makanan adalah tersedianya acuan/patokan jenis dan jumlah bahan makanan seorang dalam sehari sebagai dasar untuk merancang kebutuhan akan jenis dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan.<sup>2</sup>

Langkah-langkah penyusunan standar makanan :

- Hitung/tetapkan kecukupan/kebutuhan gizi berdasarkan tersedia atau menggunakan Daftar Kecukupan Gizi yang Dianjurkan (DKGA)
- Tetapkan presentase harga bahan makanan dari alokasi biaya atau dari harga hidangan.
- Tetapkan macam bahan makanan yang akan digunakan dalam sehari (9-12 item) dengan menggunakan Daftar Bahan Makanan Penukar.
- Terjemahkan kecukupan.kebutuhan gizi sehari kedalam kebutuhan bahan makanan sehari dalam berat bersih<sup>2</sup>

## Standar-standar Dalam Penyelenggaraan Makanan Institusi

- Standar Porsi

Adalah berat bersih bahan makanan (siap di masak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi.

- Standar Resep

Adalah resep yang sudah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan.

- Standar Bumbu

Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan dan diberlakukan di institusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan (bumbu dasar).

- Standar Kualitas

Adalah deskripsi produk hidangan yang menjadi indeks atau ukuran.<sup>2</sup>

### 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 diartikan sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, makan siang, makan malam. Sumber lain mengatakan menu sebagai daftar bermacam-macam makanan dan minuman yang disajikan oleh kegiatan penyelenggaraan makanan didasarkan atas kebutuhan konsumen dan atau permintaan serta dikelola secara terorganisasi.<sup>2</sup>



## 2. Jenis Menu

### a. Berdasarkan Tipe

- Menu Statis

Menu/hidangan yang ditawarkan secara tetap setiap saat atau setiap hari, jenis menu ini biasanya digunakan pada institusi yang bersifat komersial khususnya apabila menu tersebut menjadi ciri khas dari institusi tersebut.

- Menu Sekali Pakai

Menu yang direncanakan hanya untuk sekali saja, digunakan untuk hari tertentu atau pada hari istimewa.

- Menu Siklus

Satu seri menu (Pengulangan suatu set menu) yang ditawarkan dari hari per hari dalam kurun waktu tertentu berdasarkan waktu 5 harian, mingguan, dua mingguan, sepuluh harian, bulanan dengan dasar lain dimana setelah itu menu akan di rotasi sesuai lamanya siklus.<sup>2</sup>

### b. Berdasarkan Tingkat Pilihan

- Menu non pilihan

Susunan menu dimana klien tidak dapat memilih menu yang disajikan.

- Menu pilihan terbatas

Klien hanya dapat memilih sebagian kelompok hidangan.

- Menu pilihan

Menu dimana klien diminta salah satu paket atau salah satu dari setiap golongan hidangan yang ditawarkan.<sup>2</sup>

### c. Berdasarkan Pemberian Harga

- Ala carte Menu

Menu yang menyediakan berbagai hidangan dengan harga yang berbeda setiap hidangan.

- Table d'hote Menu

Jenis menu pilihan dengan cara menawarkan paket rangkaian atau hidangan atau makanan lengkap yang terdiri dari beberapa menu mulai dari makanan pokok sampai dengan sayuran dengan harga tertentu dalam satu paket.<sup>5</sup>

### 3. Modifikasi Menu

Secara defenisi modifikasi menu adalah proses menciptakan menu dengan melakukan perubahan dari menu yang telah ada sebelumnya.<sup>6</sup>

### c. Perencanaan Menu

#### 1. Pengertian Menu dan Perencanaan Menu

Menu adalah rangkaian beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan pada setiap kali makan. Dan Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen dan kebijakan institusi.<sup>2</sup>

#### 2. Fungsi Menu dan Perencanaan Menu

##### a) Menu :

- Sebagai alat penjualan
- Sebagai alat pemasaran
- Dapat menentukan citra perusahaan

##### b) Perencanaan Menu :

- Memudahkan pelaksanaan tugas
- Variasi dan kombinasi dapat diatur
- Waktu dan tenaga dapat dihemat
- Dapat jadi alat penyuluhan

### 3. Tujuan dan Syarat-syarat Perencanaan Menu

#### a) Tujuan Perencanaan Menu :

Sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia serta menghemat penggunaan waktu dan tenaga.<sup>2</sup>

#### b) Syarat-syarat perencanaan Menu :

- Standar Porsi

rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap jenis hidangan sesuai kebutuhan konsumen

- Standar Resep

Resep yang sudah dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi makanan yang relatif sama cita rasanya.

- Standar Bumbu

Rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep masakan yang sudah dibakukan sehingga dapat menciptakan hidangan yang relatif sama cita rasanya.

- Siklus Menu

Satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, misal 3 hari, 7 hari, 10 hari, 1 bulan atau 1 tahun.

- Standar Makanan

Susunan bahan makanan yang digunakan berdasarkan jenis makanan.<sup>2</sup>

#### 4. Langkah-langkah Perencanaan Menu :

##### a) Membentuk tim kerja

Pada pelayanan kesehatan tim kerja terdiri dari ahli gizi, kepala juru masak dan pengawas makanan

##### b) Menetapkan macam menu

Pada tahap awal, dengan mengacu pada tujuan institusi, maka perlu ditetapkan macam menu. Pada institusi komersial biasanya ditetapkan menu pilihan. Sedangkan pada institusi non komersial biasanya ditetapkan menu standar

##### c) Menetapkan lama siklus menu

Siklus menu diperlukan untuk merencanakan susunan menu makanan yang akan disajikan. siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, atau 15 hari.

##### d) Menetapkan periode siklus menu

Periode siklus menu adalah lamanya siklus menu berlaku dan perlu penggantian atau modifikasi kembali.

##### e) Menetapkan pola menu

Pola menu yang dimaksud adalah golongan dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan

selama satu putaran menu. Tujuan dibuat pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen.

f) Menetapkan jenis, frekuensi, dan standar porsi

Tujuan menetapkan jenis dan standar porsi adalah agar tersusun variasi makanan yang akan digunakan dengan mengacu kepada dana yang dialokasikan.

g) Menetapkan besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar.

h) Menetapkan pedoman menu

Berdasarkan standar porsi dan menu yang telah disusun maka dibuat pedoman menu, pedoman menu ini adalah standar porsi yang dicantumkan dalam berat kotor.

i) Membuat Master Menu

Master menu adalah alokasi bahan makanan kedalam matriks dalam siklus menu yang bertujuan agar distribusi bahan makanan yang digunakan tersebar dan harmonis, sehingga pengulangan penggunaan bahan tertata dengan baik.

j) Merancang format menu

Format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan kedalam format menu sesuai golongan bahan makanan.

k) Melakukan penilaian menu dan merevisi menu

Untuk menilai menu diperlukan instrumen penilaian yang diajukan kepada manajer.

1) Melakukan pretest (tes awal)/try out (uji coba)

Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba menu langsung diterapkan untuk perbaikan menu.<sup>2</sup>

d. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

Perencanaan anggaran belanja makanan adalah suatu penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan makanan.<sup>7</sup>

e. Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen sesuai kebijakan yang berlaku.<sup>7</sup>

f. Penerimaan Bahan Makanan

Suatu kegiatan yang meliputi memeriksa, meneliti, mencatat, memutuskan dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan, serta waktu penerimaannya.<sup>7</sup>

g. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

- Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar digudang bahan makanan kering dan beku.

- **Penyaluran Bahan Makanan**

Adalah tata cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit kerja pengolahan makanan.

#### h. **Persiapan Bahan Makanan**

Adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencucui, Memotong, Menyiangi, Meracik dan sebagainya) sesuai dengan menu standar, standar resep, standar porsi, standar bumbu.

#### i. **Pemasakan Bahan Makanan**

Merupakan suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan dan aman untuk dikonsumsi.

#### j. **Distribusi Makanan**

Serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen.<sup>7</sup>

## **B. Modifikasi Resep**

### **1. Pengertian Modifikasi Resep**

Modifikasi resep yaitu mengubah rasa dan penampilan makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizi, dengan tujuan meningkatkan daya terima makanan dan mengurangi sisa makanan.<sup>8</sup> Sedangkan menurut Aritonang, modifikasi resep adalah salah satu cara untuk meningkatkan cita rasa makanan agar konsumen tidak bosan.<sup>6</sup>

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 sering kali dibutuhkan untuk meningkatkan daya terima makanan konsumen.<sup>1</sup>

## **2. Tujuan Melakukan Modifikasi Resep**

Yaitu 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.<sup>8</sup>

## **3. Macam dan Metode Modifikasi Resep**

### **a. Modifikasi Nilai Gizi**

Dengan mengganti bahan makanan dan teknik memasak kita dapat memodifikasi nilai gizi dari suatu resep.

### **b. Modifikasi Cita Rasa Makanan**

Merubah cita rasa makanan agar rasa makanan menjadi lebih bervariasi dan penampilan makanan menjadi lebih menarik.

Diharapkan nilai gizi tetap dapat dipertahankan atau ditingkatkan, daya terima meningkat sekaligus mengurangi sisa makanan.<sup>8</sup>

Perubahan daya terima makanan pada makanan yang dimodifikasi, dapat disebabkan karena variasi rasa dan penampilan, 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
- 5) Penambahan bumbu



6) Pengurangan bumbu

7) Mengganti, atau menambah penggunaan variasi bahan makanan.

c. Modifikasi jumlah atau penyesuaian jumlah porsi dalam satu resep.

## **C. Cita Rasa Makanan**

### **1. Pengertian Cita Rasa Makanan**

Cita rasa terbentuk dari hasil kerjasama kelima macam indra manusia, yakni indra perasa, penciuman, perabaan, penglihatan dan pendengaran serta merupakan atribut berbagai makanan antara lain meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa adalah suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan maknanya dari rasamakanan, rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa yang terletak di lidah, pip, kerongkongan, atap mulut yang merupakan bagian dari cita rasa. Cita rasa seseorang dapat berbeda dan berubah tergantung dari karakteristiknya, hal ini menyebabkan penilaian terhadap suatu masakan oleh sekelompok orang dapat berbeda-beda.<sup>8</sup>

### **2. Penilaian Cita Rasa**

Cita rasa makanan dapat dibedakan atas dua aspek yaitu aspek penampilan dan aspek rasa. Penilaian dari aspek penampilan dilakukan pada waktu makanan dihidangkan dan belum dimakan, meliputi warna, bentuk, besar porsi/jumlah, aroma/bau. Sedangkan penilaian dari aspek rasa baru dapat dilakukan setelah makanan tersebut dimakan atau masuk kedalam mulut, aspeknya adalah rasa, bumbu, tekstur, suhu dan tingkat kematangan. Penilaian cita rasa makanan merupakan proses yang harus

dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan untuk memastikan pencapaian standar kualitas setiap kali makanan di produksi.<sup>8</sup>

#### **D. Daya Terima**

##### 1. Pengertian daya terima

Daya terima adalah kemampuan seseorang dalam menghabiskan makanan yang disajikan berdasarkan kebutuhannya. Daya terima dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di institusi dan sebagai tolak ukur dalam pencapaian serta pemenuhan standar pelayanan minimal. Rendahnya daya terima konsumen dapat dilihat dari tingginya sisa makanan di institusi tersebut. Dalam menilai kepuasan konsumen dalam suatu jasa boga adalah dengan menggunakan aspek daya terima, karena daya terima merupakan produk akhir dari makanan.

Daya terima makanan dapat diukur dengan rumus berikut :

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

##### 2. Pengertian Sisa Makanan

Sisa makanan merupakan persentase makanan yang tidak dapat dihabiskan dari satu atau lebih waktu makan. Banyaknya sisa makanan dalam piring konsumen mengakibatkan terjadinya kekurangan asupan. Sisa makanan di piring adalah makanan yang disajikan kepada konsumen, tetapi meninggalkan sisa di piring karena tidak habis di konsumsi dan dinyatakan dalam persentase makanan yang disajikan.

### 3. Cara Pengukuran Sisa Makanan

Dalam menentukan sisa makanan dapat dilakukan dengan beberapa cara :

a) *Weight method/Weight plate waste*

Digunakan untuk menimbang atau mengukur total sisa makanan maupun berdasarkan jenis makanan pada individu atau kelompok. Kelebihannya yaitu dapat memberikan informasi yang lebih akurat atau teliti. Sedangkan kelemahannya, yaitu memerlukan waktu yang cukup lama dan mahal karena perlu peralatan dan tenaga pengumpul data yang terampil dan terlatih.

b) *Recall/Self reported consumption*

Metode ini dilakukan dengan cara menanyakan kepada responden tentang banyaknya sisa makanan. Pada cara ini responden yang menaksir sisa makanan menggunakan skala taksiran visual.

c) *Visual method/observational method*

Metode ini dilakukan dengan cara menaksir secara visual untuk setiap jenis hidangan. Hasil taksiran di estimasi ke bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam gram atau dalam bentuk skor jika menggunakan skala pengukuran. Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh *comstock* dengan menggunakan skor skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut :

0 : jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)

1 : Jika tersisa  $\frac{1}{4}$  porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)

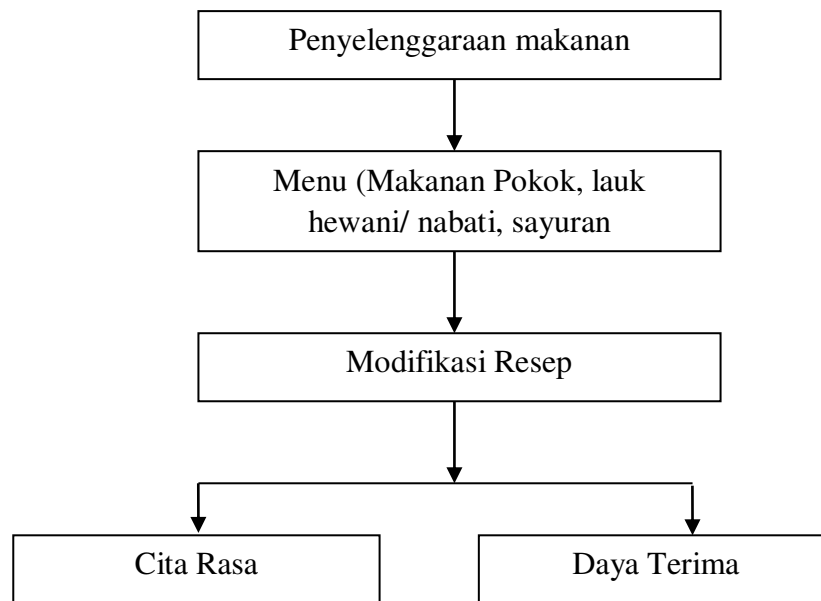
2 : Jika tersisa  $\frac{1}{2}$  porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)

3 : Jika tersisa  $\frac{3}{4}$  porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)

4 : Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%)

5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh).

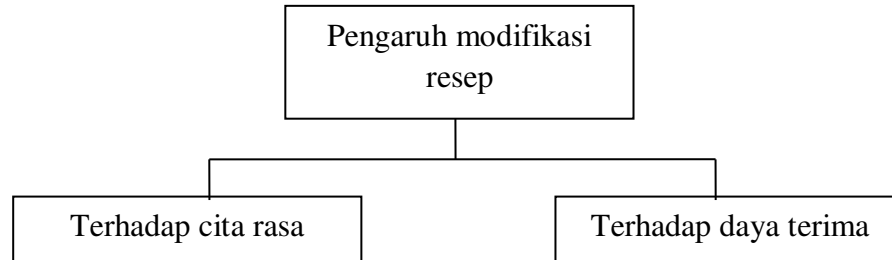
### E. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka teori penelitian

Sumber : BPPSDMK (2017), Moehyi (1992), Aritonang (2014)

### F. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka konsep penelitian

### G. Defenisi Operasional

Variabel	Defenisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Cita rasa	Penilaian anak asuh terhadap penampilan makanan (warna, bentuk, tekstur, besar porsi dan cara penyajian) dan rasa makanan (aroma, bumbu, keempukan, kerenyahan, tingkat kematangan dan suhu makanan) sebelum dan sesudah modifikasi menu	Kuesioner	Wawancara	Rata-rata persepsi anak asuh terhadap cita rasa sebelum dan sesudah modifikasi menu.  Kategori : - SS = Sangat suka - S = Suka - KS = Kurang suka - TS = Tidak suka	Interval dan Ratio
Daya Terima	Kesanggupan responden dalam menghabiskan makanan yang disajikan, khususnya lauk hewani, yang dilihat dari sisa makanan baik sebelum dan sesudah modifikasi.	Food Weighing	Timbangan Digital	Rata-rata persentase daya terima responden terhadap hidangan lauk hewani sebelum dan sesudah modifikasi.  Kategori : - Baik = $\geq 80\%$ - Kurang Baik = $< 80\%$	Interval dan ratio

## H. Hipotesis

1. Ada perbedaan cita rasa dan asupan zat gizi makro remaja putri sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi resep di Panti asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang.
2. Ada perbedaan daya terima sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi resep di Panti asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang.

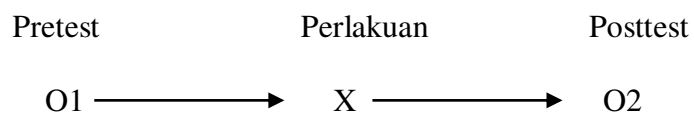
## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain penelitian *pre eksperimen* dengan menggunakan rancangan *one group pretest-posttest*. *Pretest* diberikan sebelum pemberian intervensi dan *posttest* setelah pemberian intervensi. Intervensi yang diberikan berupa modifikasi resep.

Gambaran rancangan :



Keterangan :

O1 : Rata-rata cita rasa dan daya terima remaja putri sebelum modifikasi

X : Melakukan modifikasi resep

O2 : Rata-rata cita rasa dan daya terima remaja putri sesudah modifikasi

#### B. Tempat dan Waktu Penelitian

##### 1. Tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang.

##### 2. Waktu Penelitian

Penelitian ini dimulai dari pembuatan proposal pada Bulan Februari 2021 sampai dengan Maret 2022. Sedangkan pengumpulan data penelitian dilakukan dari tanggal 06 Januari – 22 Januari 2022.



### C. Populasi dan Sampel Penelitian

#### 1. Populasi

Populasi penelitian ini adalah seluruh anak asuh yang berumur 10-19 tahun di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang.

#### 2. Sampel

Pengambilan sampel penelitian ini dilakukan dengan cara *total sampling* yaitu semua responden yang berumur 10-19 tahun dijadikan sampel penelitian dengan total 30 orang

Dengan kriteria :

1. Bersedia menjadi sampel penelitian dengan mengisi *Informed consent*
2. Berada di Panti Asuhan selama penelitian dilakukan
3. Dalam keadaan sehat saat penelitian dilakukan

### D. Langkah-Langkah Penelitian

1. Penilaian cita rasa dan daya terima anak asuh terhadap lauk hewani sebelum modifikasi.
  - a. Penelitian dimulai dengan meminta biodata anak asuh Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo 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. Peneliti menimbang berat awal hidangan lauk hewani yang disajikan dengan menggunakan timbangan digital dan mencatat beratnya pada formulir *food weighing* yang telah disiapkan.
  - d. Meminta anak asuh yang menjadi sampel untuk mengkonsumsi hidangan lauk hewani yang belum di modifikasi.

- e. Setelah anak asuh selesai mengkonsumsi, lalu peneliti menimbang kembali sisa makanan dan mencari persentase daya terima.
- f. Kemudian peneliti meminta anak asuh mengisi formulir penilaian cita rasa untuk memberikan penilaian.
- g. Peneliti memeriksa kembali kelengkapan data.

## 2. Modifikasi Resep Lauk Hewani

Berdasarkan data sisa makanan, maka hidangan lauk hewani yang akan dimodifikasi adalah sambalado tanak menjadi gulai telur puyuh, telur dadar menjadi semur telur dan teri balado menjadi teri tempe balado.

Modifikasi yang dilakukan adalah seperti tabel berikut :

<b>Resep awal</b>	<b>Resep modifikasi</b>	<b>Modifikasi yang dilakukan</b>
Sambalado tanak	Gulai telur puyuh	Penambahan Bahan
Telur dadar	Semur telur	Cara pengolahan Penambahan bahan Merubah bentuk
Teri balado	Teri tempe balado	Penambahan bahan

Pada modifikasi ini di resep pertama perubahan yang dilakukan adalah penambahan bahan, yang mana pada resep awal sambalado tanak, bahan utama yang digunakan hanya telur puyuh, dan setelah dilakukan modifikasi adanya penambahan bahan makanan yaitu kentang. Resep kedua perubahan yang dilakukan adalah cara pengolahan yang mana pada resep awal pengolahan dilakukan dengan cara menggoreng yang membutuhkan banyak minyak, pada resep modifikasi pengolahan dilakukan dengan cara menumis yang hanya membutuhkan sedikit minyak, kemudian melakukan penambahan bahan yaitu dengan menambahkan tahu. Resep ketiga yaitu dilakukan penambahan bahan

makanan, yang mana pada resep awal bahan yang digunakan hanya ikan teri, kemudian pada resep modifikasi ditambahkan tempe.

3. Penilaian cita rasa dan daya terima anak asuh terhadap lauk hewani sesudah modifikasi
  - a. Setelah makanan selesai diolah, lalu disajikan dan meminta anak asuh untuk mengkonsumsinya.
  - b. Kemudian setelah dikonsumsi, peneliti menimbang sisa makanan tersebut dan menghitung persentase daya terima anak asuh terhadap hidangan yang telah dimodifikasi
  - c. Selanjutnya anak asuh melakukan penilaian cita rasa terhadap hidangan yang telah dimodifikasi dengan mengisi formulir penilaian cita rasa.

#### **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. Data primer meliputi rata-rata penilaian cita rasa dan daya terima

##### **2. Data Sekunder**

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada. Data yang dikumpulkan adalah data nama dan umur anak asuh yang didapatkan dari bagian sekretaris Panti Asuhan tersebut, gambaran umum Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang serta gambaran umum tentang sistem penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan.

## 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.

### a. Daya Terima .

Data daya terima 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:

### a. *Editing*

Proses penyuntingan dan atau memeriksa kembali data yang diperoleh dari penelitian. Proses ini dilakukan untuk melihat kelengkapan data yang telah didapat dalam penelitian

### b. *Coding*

Mengkode atau merupakan kegiatan mengklasifikasikan data dan memberi kode untuk masing-masing jawaban responden yang ada pada kuesioner. Untuk mempermudah dan mempercepat pemapusan data dan analisis, maka dilakukan pemberian skor pada setiap jawaban dari masing-masing variabel.

### c. *Entry data*

Setelah dilakukan coding sesuai yang diminta dan pengskoran jawaban dari pertanyaan pada kuisisioner, maka diolah dan dianalisis dengan program computer lalu disajikan dalam bentuk tabel.

### d. *Cleaning data*

Merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah dientry. Kesalahan tersebut terjadi pada saat kita memasukkan data ke computer dengan mempertimbangkan kesesuaian jawaban dengan maksud kuesioner.

## G. Analisis Data

### 1. Analisis Univariat

Analisa univariat yang dilakukan adalah analisa deskriptif untuk mendeskripsikan nilai mean, standar deviasi, minimum dan maximum. Data disajikan dalam bentuk tabel

### 2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat adalah menguji hipotesis untuk melihat pengaruh antar variabel independen yaitu modifikasi resep dengan variabel dependen yaitu cita rasa dan daya terima, yang dianalisis menggunakan uji *wilcoxon*.

Hipotesis akan diuji batas kepercayaan (*confidence limit*) 95% ( $\alpha = 0,05$ ). Kemaknaan hubungan dilihat dari nilai, apabila nilai  $p > 0,05$  berarti tidak ada pengaruh yang bermakna antara variabel dependen dan independen. Sebaliknya jika nilai  $p < 0,05$  berarti terdapat pengaruh yang bermakna antara variabel dependen dan independen.<sup>9</sup>

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo terletak di Jalan Sawah Liat Kelurahan Olo Kecamatan Nanggalo Kota Padang. Panti Asuhan ini didirikan pada tanggal 7 Desember 1997 oleh Pimpinan Cabang Muhammadiyah/Pimpinan Cabang Nanggalo (PCM/PCN). Panti Asuhan Aisyiyah ini berada dibawah Yayasan Aisyiyah Provinsi Sumatra Barat dengan pengasuh bernama ibu Hj. Saudah Nurud. Untuk Periode 2020-2025 panti asuhan ini berada dibawah pimpinan ibu Nurlela, Amd. Panti asuhan ini berdiri diatas areal seluas  $\pm 2,286 \text{ m}^2$ , dengan rincian kepemilikannya adalah 300 m diperoleh dari wakaf, dan 1.986 m diperoleh dengan membelinya. Luas bangunan panti  $\pm 1.050 \text{ m}$ .

Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang memiliki visi dan misi. Visi panti asuhan ini yaitu terbentuknya keluarga sakinah dan masyarakat sejahtera yang islami melalui amal usaha kesejahteraan sosial muhammadiyah. Misi panti asuhan ini untuk mewujudkan pengembangan kesejahteraan keluarga fakir miskin, memberikan santunan dan perlindungan kepada anak dan lanjut usia terlantar, meningkatkan kualitas penyelenggaraan dan pengelolaan amal usaha, meningkatkan profesionalitas tenaga asuh, pemberdayaan keluarga dan masyarakat dalam penanganan kesejahteraan sosial secara mandiri, serta berperan aktif dalam gerakan jamaah dan dakwah.

Struktur kepengurusan di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Padang berjumlah 18 orang, yang terdiri dari 2 orang penasihat, 1 orang ketua, 1

orang wakil ketua, 1 orang sekretaris, 1 orang wakil sekretaris, 1 orang bendahara, 2 orang seksi identifikasi, 2 orang seksi pendidikan, 2 orang seksi keterampilan, 2 orang seksi kesehatan, dan 3 orang seksi dana.

## **B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang**

Penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Kota Padang dilakukan oleh 2 orang tenaga pengolah makanan, adapun frekuensi makan anak asuh yaitu 3 kali sehari, makan pagi pukul 6.00 WIB, makan siang pukul 12.00 WIB, dan makan malam pukul 20.00 WIB. Panti Asuhan ini memiliki siklus menu 7 hari. Namun siklus menu tersebut tidak dijalankan.

Panti Asuhan ini memperoleh sumber dana untuk penyelenggaraan makanannya dari donatur tetap. Yayasan Aisyiyah, Departemen Sosial dan sumbangan masyarakat. Biaya untuk penyelenggaraan makanan biasanya rutin dikeluarkan setiap hari  $\pm$  Rp. 350.000,-. Biaya ini untuk membeli bahan makanan sehari-hari diluar untuk membeli beras, telur ayam, dan sarden. Untuk biaya makan anak asuh sebesar Rp. 7.000/hari/anak asuh

## **C. Gambaran Umum Responden**

Jumlah anak asuh yang berada di Panti Asuhan Aisyiyah cabang Nanggalo Padang terdiri dari 49 anak asuh yang berjenis kelamin perempuan. Berdasarkan kriteria penelitian dari 49 orang anak asuh yang dapat diteliti sebanyak 30 orang disebabkan karena 16 orang anak asuh berada pada rentang umur  $>$  20 tahun dan 3 orang anak asuh berada pada

rentang umur < 10 tahun. Distribusi Frekuensi anak asuh dapat dilihat pada tabel

**Tabel 1. Distribusi frekuensi responden berdasarkan kelompok umur**

Karakteristik	Jumlah	Persen
	n	%
13 – 15 tahun	13	43,3 %
16 – 18 tahun	16	53,3 %
19 – 29 tahun	1	3,3 %
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa sebagian besar anak asuh (53,3%) berusia 16 – 18 tahun.

Distribusi frekuensi anak asuh berdasarkan pendidikan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 2. Distribusi frekuensi responden berdasarkan pendidikan**



Karakteristik	Jumlah	Persen
	n	%
SD	6	20 %
SMP/ Sederajat	11	36,7 %
SMA/ Sederajat	13	43,3 %
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan tabel 2, diketahui bahwa sebagian besar anak asuh (43,3%) berpendidikan SMA/ sederajat.



## D. Gambaran Resep Sebelum Modifikasi dan Sesudah Modifikasi

**Tabel 3. Resep Awal dan Resep Modifikasi**

Resep Awal	Resep Modifikasi
<p style="text-align: center;"><b>SAMBALADO TANAK</b></p>  <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Telur puyuh 8 Butir</li> <li>2. daun kunyit 1 lembar</li> <li>3. daun jeruk 3 lembar</li> <li>4. garam ½ sdt</li> <li>5. santan 350 ml</li> </ol> <p><b>Bumbu halus :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. cabe merah 50 gr</li> <li>2. bawang merah 6 siung</li> <li>3. bawang putih 2 siung</li> <li>4. kunyit ½ cm</li> <li>5. jahe 1 cm</li> </ol> <p><b>Cara membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus telur puyuh hingga matang, lalu dinginkan dan kupas kulitnya.</li> <li>2. tuang santan pada wajan, nyalakan api lalu masukkan bumbu halus, daun kunyit dan daun jeruk aduk rata, masak sampai mendidih</li> <li>3. Setelah mendidih masukkan telur puyuh, aduk rata dan beri garam</li> <li>4. masak sampai mengeluarkan minyak dan santan menyusut, tes rasa</li> <li>5. Matikan api lalu pindahkan ke piring dan sajikan</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>GULAI TELUR PUYUH</b></p>  <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Telur Puyuh 8 butir</li> <li>2. Kentang 2 buah sedang</li> <li>3. Daun Jeruk 2 lembar</li> <li>4. Serai 1 batang</li> <li>5. Daun kunyit 1 lembar</li> <li>6. Daun salam 2 lembar</li> <li>7. Garam 1 sdt</li> <li>8. Gula ½ sdt</li> <li>9. Minyak goreng 10 sdm</li> <li>10. Santan 500 ml</li> </ol> <p><b>Bumbu Halus :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cabe merah 10 buah</li> <li>2. Bawang Merah 4 siung</li> <li>3. Bawang putih 2 siung</li> <li>4. Kemiri 2 buah</li> <li>5. Lengkuas 2 ruas</li> <li>6. Jahe 1 ruas</li> <li>7. Kunyit 1 ruas</li> </ol> <p><b>Cara Membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haluskan Semua bumbu halus</li> <li>2. Kentang di potong dadu</li> <li>3. Rebus telur puyuh hingga matang</li> <li>4. Tumis bumbu halus, lalu masukkan serai yang sudah dipipihkan, masukkan daun kunyit, daun jeruk dan daun salam</li> <li>5. Kemudian tambahkan garam dan gula, lalu tumis hingga harum</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Masukkan santan dan aduk hingga merata</li> <li>7. lalu masukkan kentang, masak hingga setengah matang</li> <li>8. Lalu masukkan telur puyuh, dan tunggu hingga mendidih</li> <li>9. Sajikan</li> </ol>
--	---

Resep Awal	Resep Modifikasi
<p><b>TELUR DADAR</b></p> 	<p><b>SEMUR TELUR</b></p> 
<p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Telur ayam 1 butir</li> <li>2. Bawang Merah 1 siung</li> <li>3. Cabe merah 1 batang</li> <li>4. Garam ¼ sdt</li> </ol> <p><b>Cara membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pcahkan telur ayam kedalam mangkok.</li> <li>2. Iris bawang merah dan masukkan ke dalam mangkon, lalu tambahkan garam dan aduk rata</li> <li>3. Panaskan minyak didalam wajan</li> <li>4. Setelah panas masukkan telur tadi, lalu goreng hingga matang.</li> </ol>	<p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Telur Ayam 2 butir</li> <li>2. Tahu 1 Batang</li> <li>3. Minyak Goreng 5 sdm</li> <li>4. Kecap Manis 6 sdm</li> <li>5. daun salam 2 lembar</li> <li>6. garam ½ sdt</li> <li>7. Cabe merah 2 buah</li> <li>8. Lengkuas 1 cm</li> <li>9. Air 450 ml</li> </ol> <p><b>Bumbu Halus :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bawang Merah 4 Siung</li> <li>2. Bawang putih 3 siung</li> <li>3. Kemiri 1 butir</li> <li>4. Merica butir ½ sdt</li> <li>5. Pala halus ¼ sdt</li> <li>6. Ketumbar ¼ sdt</li> </ol> <p><b>Cara Membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus telur ayam, dan potong tahu berbentuk dadu</li> <li>2. goreng tahu hingga sedikit kekuningan, lalu tiriskan</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. cabe merah di iris-iris</li> <li>4. Tumis bumbu halus hingga wangi, lalu masukkan cabe merah, daun salam, serai, lengkuas yang sudah di pipihkan, masak bumbu hingga matang.</li> <li>5. Tuangkan air, tunggu hingga mendidih.</li> <li>6. Lalu masukkan telur dan tahu, aduk hingga rata</li> <li>7. Masukkan Kecap dan garam. Masak hingga mendidih</li> <li>8. Sajikan</li> </ol>
--	--

Resep Awal	Resep Modifikasi
<p style="text-align: center;"><b>TERI BALADO</b></p>  <p>Bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ikan Teri 100 gram</li> <li>2. Daun Jeruk 2 lembar</li> <li>3. Lengkuas 1 ruas jari</li> <li>4. Minyak goreng</li> </ol> <p>Bumbu Halus :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bawang putih 3 siung</li> <li>2. Bawang merah 5 siung</li> <li>3. Cabe merah 50 gram</li> <li>4. Tomat 1 buah</li> <li>5. garam 1 sdt</li> <li>6. gula ½ sdt</li> </ol> <p>Cara Membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci bersih ikan teri</li> <li>2. Goreng ikan teri dan tempe yang sudah di potong-potong, lalu tiriskan.</li> <li>3. Panaskan minyak goreng, lalu</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>TERI TEMPE BALADO</b></p>  <p>Bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ikan Teri 100 gram</li> <li>2. Tempe 200 gram</li> <li>3. Daun Jeruk 2 lembar</li> <li>4. Lengkuas 1 ruas jari</li> <li>5. Minyak goreng</li> </ol> <p>Bumbu Halus :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bawang putih 3 siung</li> <li>2. Bawang merah 5 siung</li> <li>3. Cabe merah 50 gram</li> <li>4. Tomat 1 buah</li> <li>5. garam 1 sdt</li> <li>6. gula ½ sdt</li> </ol> <p>Cara Membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci bersih ikan teri</li> <li>2. Goreng ikan teri dan tempe yang sudah di potong-potong, lalu tiriskan.</li> <li>3. Panaskan minyak goreng, lalu</li> </ol>

<p>tumis bumbu halus hingga harum dan masukkan lengkuas dan daun jeruk, lalu aduk rata, tumis hingga matang.</p> <p>4. Masukkan ikan teri dan tempe kedalam tumisan bumbu, aduk hingga ikan teri tercampur rata.</p> <p>5. Kemudian sajikan</p>	<p>tumis bumbu halus hingga harum dan masukkan lengkuas dan daun jeruk, lalu aduk rata, tumis hingga matang.</p> <p>4. Masukkan ikan teri dan tempe kedalam tumisan bumbu, aduk hingga ikan teri tercampur rata.</p> <p>5. Kemudian sajikan.</p>
---	--

## E. Hasil Penelitian

### 1. Rata-rata Penilaian Penampilan Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi

Pada penelitian ini analisis yang digunakan adalah analisis univariat, yang bertujuan untuk mengetahui nilai rata-rata, standar deviasi (SD), minimum dan maksimum. Berdasarkan hasil analisis maka rata-rata skor penilaian responden terhadap penampilan makanan sebelum modifikasi dapat dilihat pada tabel 4.

**Tabel 4. Rata-rata Skor Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makanan Sebelum Modifikasi**

Menu	Warna	Bentuk	Tekstur	Porsi	Cara penyajian
<b>Sambalado Tanak</b>					
Mean	2.33±0.47	2.17±0.53	2.37±0.49	2.73±0.45	2.47±0.50
Minimum	2	1	2	2	2
Maximum	3	3	3	3	3
<b>Telur Dadar</b>					
Mean	2.63±0,55	2.57±0,50	2.17±0,37	2.70±0,46	2.43±0,50
Minimum	2	2	2	2	2
Maximum	4	3	3	3	3
<b>Teri Balado</b>					
Mean	2.43±0.50	2.37±0,49	2.27±0,45	2.57±0,50	2.63±0,49
Minimum	2	2	2	2	2
Maximum	3	3	3	3	3

Berdasarkan tabel 4, diketahui bahwa, dari penilaian terhadap warna hidangan didapatkan anak asuh kurang suka dengan rata-rata terendah yaitu

pada hidangan sambalado tanak 2,33 dan teri balado 2,43, sedangkan untuk telur dadar didapatkan kategori suka dengan rata-rata 2,63. Selanjutnya penilaian terhadap bentuk didapatkan kategori kurang suka terhadap hidangan sambalado tanak dan teri balado, sedangkan untuk telur dadar didapatkan kategori suka 2,57. Pada penilaian terhadap tekstur didapatkan kategori kurang suka pada semua hidangan. Penilaian terhadap porsi didapatkan kategori suka yaitu pada semua hidangan. Dan pada penilaian terhadap cara penyajian didapatkan kategori kurang suka pada sambalado tanak dan telur dadar, sedangkan pada hidangan teri balado didapatkan kategori suka dengan rata-rata 2,63. Berdasarkan hasil analisis maka rata-rata skor penilaian responden terhadap penampilan makanan sesudah modifikasi dapat dilihat pada tabel 5.

**Tabel 5. Rata-rata Skor Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makanan Sesudah Modifikasi**

Menu	Warna	Bentuk	Tekstur	Porsi	Cara penyajian
<b>Gulai Telur Puyuh</b>					
Mean	3.00±0,37	2.83±0,46	3.00±0,45	2.70±0,466	2.63±0,49
Minimum	2	2	2	2	2
Maximum	4	4	4	3	3
<b>Semur Telur</b>					
Mean	2.97±0,32	2.97±0,32	3.00±0,00	2.90±0,30	2.77±0,43
Minimum	2	2	3	2	2
Maximum	4	4	3	3	3
<b>Teri Tempe Balado</b>					
Mean	2.83±0,37	2.67±0,47	2.60±0,49	2.63±0,55	2.57±0,56
Minimum	2	2	2	2	2
Maximum	3	3	3	4	4

Berdasarkan tabel 5, diketahui bahwa, dari penilaian terhadap warna hidangan didapatkan kategori suka pada semua hidangan, dengan rata-rata paling tinggi yaitu hidangan gulai telur puyuh. Selanjutnya penilaian terhadap bentuk didapatkan kategori suka pada semua hidangan, dengan

rata-rata paling tinggi yaitu hidangan semur telur dengan rata-rata 2,97. Pada penilaian terhadap tekstur didapatkan kategori suka pada semua hidangan, rata-rata yang paling tinggi yaitu hidangan gulai telur puyuh dan semur telur dengan rata-rata 3. Penilaian terhadap porsi didapatkan kategori suka yaitu pada semua hidangan. Dan pada penilaian terhadap cara penyajian juga didapatkan kategori suka pada semua hidangan.

## 2. Rata-rata Penilaian Rasa Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi Resep

Berdasarkan hasil analisis maka rata-rata skor penilaian responden terhadap rasa makanan sebelum modifikasi dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6. Rata-rata Skor Penilaian Responden Terhadap Rasa Makanan Sebelum Modifikasi**

	Aroma	Bumbu	Tingkat kematangan	Suhu
<b>Sambalado Tanak</b>				
Mean	2.47±0,50	2.17±0,46	2.53±0,30	2.40±0,49
Minimum	2	1	2	2
Maximum	3	3	3	3
<b>Telur Dadar</b>				
Mean	2.83±0,37	2.43±0,50	2.70±0,46	2.37±0,49
Minimum	2	2	2	2
Maximum	3	3	3	3
<b>Teri Balado</b>				
Mean	2.57±0,50	2.47±0,50	2.60±0,49	2.40±0,49
Minimum	2	2	2	2
Maximum	3	3	3	3

Berdasarkan tabel 6, diketahui bahwa, dari penilaian terhadap aroma hidangan didapatkan anak asuh kurang suka terhadap hidangan sambalado tanak dengan rata-rata terendah yaitu 2,47, sedangkan untuk telur dadar dan teri balado didapatkan kategori suka. Selanjutnya penilaian terhadap bumbu didapatkan kategori kurang suka terhadap semua hidangan dengan rata-rata terendah yaitu 2,17 pada hidangan sambalado tanak. Pada penilaian terhadap tingkat kematangan kategori suka pada semua hidangan dengan

rata-rata tertinggi pada hidangan telur dadar yaitu 2,70. Dan penilaian terhadap suhu didapatkan kategori kurang suka pada semua hidangan. Berdasarkan hasil analisis maka rata-rata skor penilaian responden terhadap rasa makanan sesudah modifikasi dapat dilihat pada tabel 7.

**Tabel 7. Rata-rata Skor Penilaian Responden Terhadap Rasa Makanan Sesudah Modifikasi**

Menu	Aroma	Bumbu	Tingkat kematangan	Suhu
<b>Gulai Telur Puyuh</b>				
Mean	2.90±0,30	2.97±0,55	2.67±0,47	2.50±0,50
Minimum	2	2	2	2
Maximum	3	4	3	3
<b>Semur Telur</b>				
Mean	3.10±0,30	3.03±0,61	3.00±0,00	2.60±0,49
Minimum	3	2	3	2
Maximum	4	4	3	3
<b>Teri Tempe Balado</b>				
Mean	2.87±0,34	2.83±0,37	2.40±0,49	2.43±0,50
Minimum	2	2	2	2
Maximum	3	3	3	3

Berdasarkan tabel 7, diketahui bahwa, dari penilaian terhadap aroma hidangan didapatkan kategori suka pada semua hidangan, dengan rata-rata paling tinggi yaitu hidangan semur telur. Selanjutnya penilaian terhadap bumbu didapatkan kategori suka pada semua hidangan, dengan rata-rata paling tinggi yaitu hidangan semur telur dengan rata-rata 3,03. Pada penilaian terhadap tingkat kematangan didapatkan kategori suka pada semua hidangan, rata-rata yang paling tinggi yaitu hidangan semur telur dengan rata-rata 3. Penilaian terhadap tingkat kematangan didapatkan kategori suka yaitu pada semua hidangan. Dan pada penilaian terhadap suhu juga didapatkan kategori suka pada semua hidangan.

### 3. Persentase Rata-Rata Daya Terima Sebelum dan Sesudah Modifikasi Resep.

Dari pengumpulan data penelitian didapatkan rata-rata asupan zat gizi makro responden sebelum dan sesudah modifikasi resep. Analisis yang digunakan adalah analisis univariat, ini digunakan untuk mengetahui nilai rata-rata, Standar Deviasi (SD), Minimum dan Maksimum.

Berdasarkan hasil analisis maka persentase rata-rata daya terima anak asuh terhadap hidangan lauk hewani sebelum modifikasi resep dapat dilihat pada tabel 7 :

**Tabel 8. Persentase Rata-Rata Daya Terima Sebelum Modifikasi di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Padang.**

Hidangan Lauk Hewani	Mean $\pm$ SD	Min	Max
Sambalado Tanak	74,85 $\pm$ 4,79	65	85
Telur Dadar	77,83 $\pm$ 2,65	70	83
Teri Balado	72 $\pm$ 7,27	60	84
<b>Rata-rata</b>	<b>74,89</b>		

Berdasarkan tabel 8, diketahui persentase rata-rata daya terima anak asuh terhadap hidangan lauk hewani sebelum dilakukannya modifikasi tergolong kurang baik (<80%).

Berdasarkan hasil analisis maka persentase rata-rata daya terima anak asuh terhadap hidangan lauk hewani sesudah modifikasi resep dapat dilihat pada tabel 9.

**Tabel 9. Persentase Rata-Rata Daya Terima Sesudah Modifikasi di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Padang.**

Hidangan Lauk Hewani	Mean $\pm$ SD	Min	Max
Gulai telur puyuh	93,29 $\pm$ 8,9	71,4	100
Semur telur	94,52 $\pm$ 7,35	77,5	100
Teri tempe balado	93 $\pm$ 10,09	70	10
<b>Rata-rata</b>	<b>93,6</b>		

Berdasarkan tabel 9, diketahui persentase rata-rata daya terima anak asuh terhadap hidangan lauk hewani sesudah dilakukannya modifikasi resep tergolong kategori baik ( $\geq$  80%)



#### 4. Pengaruh modifikasi resep terhadap penampilan makanan.

Berdasarkan Uji Normalitas terhadap penilaian cita rasa sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi resep, didapatkan bahwa data berdistribusi tidak normal dengan nilai signifikansi ( $p < 0,05$ ), maka uji beda yang dilakukan terhadap nilai rata-rata cita rasa makanan anak asuh sebelum dan sesudah modifikasi resep adalah uji wilcoxon. Berdasarkan hasil analisis didapat perbedaan rata-rata cita rasa responden terhadap penampilan makanan sebelum dan sesudah modifikasi, dapat dilihat pada tabel 10.

**Tabel 10. Perbedaan Rata-rata Penampilan Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi di Panti Asuhan Aisyiyah Padang**

	<u>Rata-Rata Sebelum</u>	<u>Rata-Rata Sesudah</u>	<u>Selisih</u>	<u>P value</u>
<b>Sambalado tanak ± Gulai Telur Puyuh</b>				
Warna	2,33	3,00	0,67	0,000
Bentuk	2,17	2,83	0,66	0,000
Tekstur	2,37	3,00	0,63	0,000
Porsi	2,73	2,70	0,03	0,782
Cara Penyajian	2,47	2,63	0,16	0,096
<b>Telur dadar ± Semur telur</b>				
Warna	2,63	2,97	0,34	0,004
Bentuk	2,57	2,97	0,4	0,003
Tekstur	2,17	3,00	0,83	0,000
Porsi	2,70	2,90	0,2	0,058
Cara Penyajian	2,43	2,77	0,34	0,012
<b>Teri balado ± Teri tempe balado</b>				
Warna	2,43	2,83	0,4	0,003
Bentuk	2,37	2,67	0,3	0,013
Tekstur	2,27	2,60	0,33	0,008
Porsi	2,57	2,63	0,06	0,637
Cara Penyajian	2,63	2,57	0,1	0,617

Berdasarkan tabel 10, diketahui ada pengaruh modifikasi resep terhadap perubahan cita rasa pada aspek warna, bentuk dan tekstur dengan P-Value yang didapat ( $p < 0,05$ ). Dan tidak ada pengaruh modifikasi resep terhadap

cita rasa makanan dari segi penampilan pada aspek porsi dan cara penyajian, yang terdapat pada hidangan sambalado tanak ± gulai telur puyuh dan hidangan teri balado ± teri tempe balado, yang mana pada hidangan tersebut ( $p > 0,05$ ). Selanjutnya berdasarkan hasil analisis didapat perbedaan rata-rata secara keseluruhan dari segi penampilan makanan sebelum dan sesudah modifikasi, dapat dilihat pada tabel 11.

**Tabel 11. Perbedaan Rata-rata Penampilan Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi di Panti Asuhan Aisyiyah Padang**

Variabel Penelitian	Rata-Rata Sebelum	Rata-Rata Sesudah	Selisih	P value
Penampilan	2,45	2,80	0,35	0,000

Berdasarkan tabel 10, diketahui ada pengaruh modifikasi resep terhadap penampilan makanan, dikarenakan P-Value yang didapat  $< 0,05$

##### 5. Pengaruh Modifikasi Resep Terhadap Rasa Makanan

**Tabel 12. Perbedaan Rata-rata Rasa Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi di Panti Asuhan Aisyiyah Padang**

	Rata-Rata Sebelum	Rata-Rata Sesudah	Selisih	P value
Sambalado tanak ± Gulai Telur Puyuh				
Aroma	2,47	2,90	0,43	0,000
Bumbu	2,17	2,97	0,8	0,000
Tingkat kematangan	2,53	2,67	0,14	0,248
Suhu	2,40	2,50	0,1	0,439
Telur dadar ± Semur telur				
Aroma	2,83	3,10	0,27	0,005
Bumbu	2,43	3,03	0,6	0,001
Tingkat kematangan	2,70	3,00	0,3	0,003
Suhu	2,37	2,60	0,23	0,108
Teri balado ± Teri tempe balado				
Aroma	2,57	2,87	0,3	0,020
Bumbu	2,47	2,83	0,36	0,008
Tingkat kematangan	2,60	2,40	0,2	0,109
Suhu	2,40	2,43	0,03	0,782

Berdasarkan tabel 12, diketahui ada pengaruh modifikasi resep terhadap perubahan cita rasa yaitu pada kategori aroma dan bumbu dengan P-Value yang didapat ( $p < 0,05$ ). Dan tidak ada pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi rasa yaitu pada aspek tingkat kematangan dan suhu, pada hidangan sambalado tanak ± gulai telur puyuh dan hidangan teri balado ± teri tempe balado, tingkat kematangan dan suhu didapat ( $p > 0,05$ ), sedangkan hidangan telur dadar ± semur telur hanya pada suhu saja ( $p > 0,05$ ).

**Tabel 13. Rata-rata Rasa Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi di Panti Asuhan Aisyiyah Padang**

Variabel Penelitian	Rata-Rata Sebelum	Rata-Rata Sesudah	Selisih	P value
Rasa	2,49	2,77	0,28	0,000

Berdasarkan tabel 13, diketahui ada pengaruh modifikasi resep terhadap rasa makanan, dikarenakan P-Value yang didapat  $< 0,05$ .

#### 6. Pengaruh Modifikasi Resep Terhadap Daya Terima Anak Asuh.

Berdasarkan Uji Normalitas terhadap daya terima anak asuh sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi resep, didapatkan bahwa data berdistribusi tidak normal dengan nilai signifikansi ( $p < 0,05$ ), maka uji beda yang dilakukan terhadap daya terima anak asuh sebelum dan sesudah modifikasi resep adalah uji wilcoxon. Berdasarkan analisis yang dilakukan didapat perbedaan rata-rata daya terima sebelum dan sesudah modifikasi, dapat dilihat pada tabel 14.

**Tabel 14. Perbedaan Persentase Rata-Rata Daya Terima Sebelum dan Sesudah Modifikasi di Panti Asuhan Aisyiyah Nanggalo Padang**

	<b>% Rata-Rata Sebelum</b>	<b>% Rata-Rata Sesudah</b>	<b>Selisih</b>	<b>P value</b>
% daya terima gulai telur puyuh - % daya terima sambalado tanak	74,85	93,29	18,44	0,000
% daya terima semur telur - % daya terima telur dadar	77,83	94,52	16,69	0,000
% daya terima teri tempe balado - % daya terima teri balado	72	93	21	0,000

Berdasarkan tabel 14, diketahui bahwa ada pengaruh modifikasi resep lauk hewani terhadap daya terima yang dapat dilihat dari nilai P-Value <0,05.

## **E. Pembahasan**

### **1. Rata-rata Penilaian Penampilan Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi**

Cita rasa terbentuk dari hasil kerja sama kelima macam indra manusia, yakni indera penglihatan, indera penciuman, indera pengecap, indera peraba, dan indera pendengaran serta merupakan atribut berbagai makanan antara lain meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu.<sup>8</sup> Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu rasa makanan saat dimakan dan penampilan sewaktu dihidangkan.<sup>1</sup>

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 3 diketahui bahwa rata-rata penilaian responden terhadap penampilan makanan sebelum dan sesudah modifikasi mengalami peningkatan. Dengan menu sambalado tanak didapat

rata-rata warna 2,33, bentuk 2,17, tekstur 2,37, porsi 2,73 dan cara penyajian 2,47, sedangkan untuk menu yang telah dimodifikasi didapat rata-rata warna 3,00, bentuk 2,83, tekstur 3,00, porsi 2,70 dan cara penyajian 2,63, hal ini menunjukkan bahwa ada perubahan penilaian cita rasa responden dari segi penampilan makanan sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi pada menu sambalado tanak ini menjadi gulai telur puyuh, yang mana cita rasa responden meningkat.

Untuk menu telur dadar yang dimodifikasi menjadi semur telur dan menu teri balado yang dimodifikasi menjadi teri tempe balado didapatkan bahwa rata-rata penilaian cita rasa responden meningkat, hal ini juga menunjukkan bahwa ada perubahan penilaian cita rasa responden dari segi penampilan sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi. Dan rata-rata keseluruhan penilaian cita rasa sesudah modifikasi dari segi penampilan yang tertinggi adalah warna dengan rata-rata 2,93 yang terdapat pada menu gulai telur puyuh yaitu dengan rata-rata 3,00.

## **2. Rata-rata Penilaian Cita Rasa Makanan Sebelum dan Sesudah Modifikasi Resep**

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 4 rata-rata penilaian cita rasa makanan dari segi rasa yang terdiri dari aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu, dari ketiga menu yang dimodifikasi semuanya mengalami peningkatan. hal ini menunjukkan bahwa ada perubahan penilaian cita rasa responden dari segi rasa makanan sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi. Dan rata-rata secara keseluruhan penilaian cita rasa sesudah modifikasi dari segi rasa yang tertinggi adalah aroma 2,95 yang terdapat

pada menu semur telur dengan rata-rata 3,10. Untuk bumbu didapat rata-rata secara keseluruhan 2,94 yang terdapat pada menu semur telur.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Rani (2018), bahwa ada perubahan penilaian cita rasa pasien sebelum dan sesudah dilakukannya modifikasi.<sup>10</sup> Dan sama halnya dengan penelitian Dini (2019) yaitu terdapat peningkatan kesukaan pada hidangan sesudah di lakukannya modifikasi resep.<sup>11</sup>

### **3. Persentase rata-rata Daya Terima Anak Asuh Sebelum dan Sesudah Modifikasi**

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang rata-rata daya terima anak asuh terhadap hidangan lauk hewani sebelum modifikasi yaitu tergolong kurang baik (<80%). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yuni (2018) di Pesantren Ar-risalah Padang yang menyatakan bahwa rata-rata daya terima lauk hewani kurang dari 80%, sedangkan untuk daya terima setelah dimodifikasi tergolong kategori baik ( $\geq 80\%$ ). Perentase rata-rata daya terima tertinggi yaitu pada hidangan semur telur dengan rata-rata 94,52%, sedangkan daya terima terendah pada hidangan teri balado dengan rata-rata 72%.

Daya terima makanan merupakan persentase dari jumlah makanan yang dikonsumsi dari total makanan yang disajikan. Daya terima makanan dan asupan makanan memiliki kaitan erat yang mencerminkan salah satu cara untuk mengevaluasi apakah makanan yang disajikan tetap terjaga kualitasnya.

#### 4. Pengaruh modifikasi resep terhadap penampilan makanan.

Pada penelitian ini menggunakan uji non parametrik karena distribusi sampel tidak normal dengan nilai signifikansi ( $p < 0,05$ ), maka digunakan uji wilcoxon dengan nilai P-Value  $<0,05$  dikatakan bermakna dengan tingkat kepercayaan 95%.

Dari hasil uji, diketahui pada hidangan sambalado tanak ± gulai telur puyuh dari aspek warna, bentuk, tekstur, didapat P-Value 0,000, artinya ada pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa anak asuh dari segi penampilan pada aspek warna, bentuk, dan tekstur sebelum dan sesudah modifikasi resep, namun pada aspek porsi P-Value yang didapat adalah 0,782 dan cara penyajian didapat 0,096 dimana P-Value  $>0,05$  menandakan bahwa tidak adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi penampilan pada aspek porsi dan cara penyajian. .

Pada hidangan telur dadar ± semur telur dari aspek warna 0,004, bentuk 0,003, tekstur 0,000 dan cara penyajian 0,012 ini artinya ada pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa anak asuh dari segi penampilan pada aspek warna, bentuk, tekstur, cara penyajian, sebelum dan sesudah modifikasi resep, namun pada aspek porsi P-Value yang didapat adalah 0,058 dimana P-Value  $>0,05$  menandakan bahwa tidak adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari aspek porsi.

Pada hidangan teri balado ± teri tempe balado dari aspek warna 0,003, bentuk 0,013 dan tekstur 0,008 ini artinya ada pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa anak asuh dari segi penampilan pada aspek warna, bentuk dan tekstur sebelum dan sesudah modifikasi resep, namun pada aspek porsi P-Value yang didapat adalah 0,637 dan cara penyajian 0,617, dimana P-

Value  $>0,05$  menandakan bahwa tidak adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi penampilan pada aspek porsi dan cara penyajian.

Namun secara keseluruhan adanya pengaruh modifikasi resep terhadap penampilan makanan, dikarenakan P-Value yang didapat 0,000 yang mana  $<0,05$ . Hal ini sejalan dengan penelitian Dini (2019) bahwa adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi penampilan dan rasa makanan,

#### **5. Pengaruh Modifikasi Resep Terhadap Rasa Makanan.**

Dari hasil uji, diketahui pada hidangan sambalado tanak  $\pm$  gulai telur puyuh dari aspek aroma dan bumbu didapat P-Value 0,000, ini artinya ada pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi rasa pada aspek aroma dan bentuk sebelum dan sesudah modifikasi resep, namun pada aspek tingkat kematangan 0,248 dan suhu 0,439, P-Value  $>0,05$  menandakan bahwa tidak adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi rasa pada aspek tingkat kematangan dan suhu

Pada hidangan telur dadar  $\pm$  semur telur dari aspek aroma 0,005, bumbu 0,001, tingkat kematangan 0,003, ini artinya ada pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan anak asuh dari segi rasa pada aspek aroma, bumbu dan tingkat kematangan sebelum dan sesudah modifikasi resep, namun pada aspek suhu P-Value yang didapat adalah 0,108 dimana P-Value  $>0,05$  menandakan bahwa tidak adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi rasa pada aspek suhu.



Pada hidangan teri balado ± teri tempe balado dari aroma 0,020, bumbu 0,008, ini artinya ada pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa anak asuh dari segi rasa pada aspek aroma, dan bumbu sebelum dan sesudah modifikasi resep, namun pada aspek tingkat kematangan P-Value yang didapat adalah 0,109 dan aspek suhu 0,782 dimana P-Value >0,05 menandakan bahwa tidak adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi rasa pada aspek tingkat kematangan dan suhu.

Namun secara keseluruhan adanya pengaruh modifikasi resep terhadap rasa makanan, dikarenakan P-Value yang didapat 0,000 yang mana <0,05. Hal ini sejalan dengan penelitian Dini (2019) bahwa adanya pengaruh modifikasi resep terhadap cita rasa makanan dari segi penampilan dan rasa makanan.

## **6. Pengaruh Modifikasi Resep Terhadap Daya Terima Anak Asuh**

Pada penelitian ini menggunakan uji non parametrik karena distribusi sampel tidak normal dengan nilai signifikansi ( $p < 0,05$ ), maka digunakan uji wilcoxon dengan nilai P-Value <0,05 dikatakan bermakna dengan tingkat kepercayaan 95%.

Dari hasil uji, diketahui bahwa P-Value yang didapat adalah 0,000 yang mana  $P < 0,05$ , hal ini menandakan bahwa ada pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima anak asuh. Hal ini sejalan dengan penelitian Franchfi (2020), Bahwa terdapat pengaruh modifikasi terhadap daya terima.<sup>12</sup> Sama halnya dengan Yuni (2018), bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata sebelum dan sesudah dmodifikasi.<sup>13</sup>

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

1. Terjadi peningkatan rata-rata penilaian cita rasa responden terhadap penampilan makanan, yang mana rata-rata keseluruhan sebelum modifikasi didapat warna 2,46, bentuk 2,37, tekstur 2,27, porsi 2,66, cara penyajian 2,51, dan sesudah modifikasi didapat warna 2,93, bentuk 2,82, tekstur 2,86, porsi 2,74, cara penyajian 2,65.
2. Untuk rata-rata penilaian cita rasa responden terhadap rasa makanan juga terjadi peningkatan dengan rata-rata keseluruhan sebelum modifikasi didapat aroma 2,62, bumbu 2,35, tingkat kematangan 2,61 dan suhu 2,39, dan sesudah modifikasi didapat aroma 2,95, bumbu 2,94, tingkat kematangan 2,69 dan suhu 2,51.
3. Terjadi peningkatan rata-rata daya terima anak asuh, yaitu daya terima sebelum dilakukan modifikasi 74,89% dan setelah dilakukannya modifikasi meningkat menjadi 93,6%
4. Ada pengaruh modifikasi resep terhadap penampilan makanan, karena P-Value yang didapat 0,000 ( $<0,05$ ).
5. Adanya pengaruh modifikasi resep terhadap rasa makanan, karena P-Value yang didapat 0,000 ( $<0,05$ ).
6. Ada pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima anak asuh di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo dengan P-Value yang didapat 0,000 ( $<0,05$ ).

## **B. Saran**

Diharapkan kepada Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo menerapkan resep modifikasi yang dilakukan. Dan pada saat melakukan pengolahan sebaiknya menggunakan bahan makanan yang bervariasi dalam setiap siklusnya, lebih memperhatikan lagi cita rasa menu yang disajikan baik itu penampilan makanan maupun rasa makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Manuntun R, Siregar R. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC; 2015.
2. Bachyar B, Intiyati A, Widartika. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber daya Manusia Kesehatan; 2018.
3. Sosial P, Anak A. Pedoman perbaikan gizi panti sosial asuhan anak (psaa) 612.3. 2000.
4. Pakar gizi Indonesia. *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2016.
5. S.Moehyi. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. (Jakarta, ed.). Bharatara Niaga Media; 1992.
6. Aritonang I. *Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola Dan Jasa Boga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: leutika; 2014.
7. Kementrian Kesehatan RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013.
8. Lastmi W, Anwar IZ, Amri Z. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber daya Manusia Kesehatan; 2018.
9. Rachmat M. *BIOSTATISTIKA*. Jakarta: EGC; 2012.
10. Syara R. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Ikan terhadap Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien DM Tipe II Di RS dr. Reksodiwiryo Padang Tahun 2018. *Skripsi*. 2018:1-75. blob:http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/98419a5b-62dd-434d-b244-aa4d3dc0b8ea.
11. Puspita, Dini , Irfanny Z Anwar MS. Perbedaan Persepsi Cita Rasa, Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Sebelum dan Sesudah Modifikasi Lauk Nabati

di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan. *Gizi dan Pangan*. 2019;4:37-44.

12. franchfi. Perbedaan Daya Terima, Asupan Energi Dan Protein Sebelum Dan Setelah Penerapan Menu Modifikasi Pada Anak Pra Sekolah Di TK Kemala Bhayangkari 1 Padang Tahun 2020. *Skripsi*. 2020.
13. Rakhmawati YE. Pengaruh Penerapan Siklus Menu 10 Hari Terhadap Persepsi Dan Daya Terima Siswa Smp Di Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2018. *Skripsi*. 2018.

# LAMPIRAN

**PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN  
(INFORMED CONCENT)**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : *Fisa Yusra*  
Jenis Kelamin : *Pempuan*  
Umur : *14 th*

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari :

Nama : *Salsabila Putri Nurfarhani*  
NIM : *182210720*

Judul Skripsi : *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Terhadap Cita Rasa dan Rata-rata Asupan Zat Gizi Makro Remaja Putri Di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022.*

Prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapun pada responden. Saya diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum dimengerti dan telah mendapatkan jawaban yang jelas dan benar. Dengan ini, saya menyatakan secara sukarela ikut sebagai subyek penelitian ini.

Padang, 2022

Responden

*Salsabila*  
(.....)

**FORMULIR FOOD WEIGHING**

Nama Responden : Adelia Tohid

Umur : 17 tahun

Jenis Kelamin : Pt

Tanggal Penimbangan:

Waktu Makan	Nama Hidangan	Jenis Bahan Makanan	Berat Masak (g)	Sisa Makanan (g)	Jumlah yang dikonsumsi (g)
Masa 1 13.00	Gulai Ayam masak + kentang	T. Durian	35	-	35
		Kentang	35	-	35
Masa 2 15.00	Gulai Ayam + tahu	Telur Ayam	50	-	50
		Tahu	50	-	50
Masa 3 18.30	Tahu + sayur + kentang	Tahu	10 gr	-	10 gr
		Sayur	20 gr	-	20 gr



### KUISIONER PENILAIAN CITA RASA MAKANAN

Nama : Adhira Rizka

Umur : 19 thn

#### Petunjuk Pengisian :

Berilah tanda Centang (v) pada setiap nomor pernyataan tepat pada kolom yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara.

#### Menu 1 Jeroan telur paku & bayam

Hari/Tanggal : 01 / 10 / 2021

No	Aspek yg dinilai	Penilaian				SKOR
		Sangat Suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka	
1	Penampihan					
	A. Warna		✓			
	B. Bentuk Makanan		✓			
	C. Tekstur Makanan		✓			
	D. Porsi		✓			
	E. Cara Penyajian			✓		
2	Rasa					
	A. Aroma		✓			
	B. Bumbu		✓			
	C. Tingkat Kematangan		✓			
	D. Suhu Makanan			✓		
TOTAL SKOR						

#### Menu 2 Gempur telur & jeroan

Hari/Tanggal : 20 Jan

No	Aspek yg dinilai	Penilaian				SKOR
		Sangat Suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka	
1	Penampihan					
	A. Warna		✓			
	B. Bentuk Makanan		✓			
	C. Tekstur Makanan		✓			
	D. Porsi		✓			
	E. Cara Penyajian			✓		
2	Rasa					
	A. Aroma		✓			
	B. Bumbu		✓			
	C. Tingkat Kematangan		✓			
	D. Suhu Makanan			✓		
TOTAL SKOR						

Menu 3. Ter + 100% kebab

Hari/Tanggal : 22. 3. 17

No	Aspek yg dinilai	Penilaian				SKOR
		Sangat Suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka	
1	Penampilan					
	A. Warna		✓			
	B. Bentuk Makanan			✓		
	C. Tekstur Makanan		✓			
	D. Porsi			✓		
	E. Cara Penyajian		✓			
2	Rasa					
	A. Aroma			✓		
	B. Bumbu		✓			
	C. Tingkat Kematangan			✓		
	D. Suhu Makanan		✓			
TOTAL SKOR						

## Lampiran D

## Gambaran Menu 7 Hari di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang

Menu Ke	Menu Pagi	Menu Siang	Menu Malam
1	Nasi Ikan asin balado + Tempe	Nasi Ikan asin balado Tumis Kangkung	Nasi Telur Dadar Sambel
2	Nasi Ikan sarden + Tahu	Nasi Sambalado Tanak	Nasi Ayam Goreng Tumis Kol
3	Nasi Ikan asin + tahu goreng	Nasi Ayam Goreng Balado	Nasi Sambalado Tanak
4	Nasi Ikan Sarden	Nasi Telur Dadar	Nasi Teri Balado
5	Nasi Ikan kembung goreng Tempe+jengkol goreng	Nasi Ayam Goreng Krispy	Nasi Ayam + Tahu balado Gulai kc. panjang
6	Nasi Teri Balado	Nasi Ikan Asin Balado	Nasi Kalio Daging Acar Timun
7	Nasi Telur dadar	Nasi Gulai Paku + udang rebon	Nasi Teri Balado

### MASTER TABEL

Sebelum Modifikasi (sambalado tanak)												Sebelum Modifikasi (telur dadar)													
No	warna	bentuk	tekstur	porsi	cr pnyjian	x1sblm	Aroma	Bumbu	Tk.kmtng	suhu	x4sblm	Daya terima	warna	bentuk	tekstur	porsi	cr pnyjian	x2sblm	Aroma	Bumbu	Tk.kmtng	suhu	x5sblm	daya terima	
1	2	3	3	3	3	14	2	2	3	3	10		1	3	2	3	2	3	13	3	2	3	3	11	2
2	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		2	2	3	3	3	13	3	3	3	3	12	2	
3	2	1	2	3	3	11	2	2	2	2	8		2	3	3	2	3	14	3	3	3	3	12	1	
4	2	2	2	3	3	12	2	2	2	2	8		1	2	3	2	3	12	3	2	3	2	10	1	
5	2	1	2	3	3	11	2	1	2	3	8		1	3	3	2	3	14	3	2	2	2	9	1	
6	3	3	2	3	3	14	3	2	3	3	11		1	2	2	2	3	12	3	3	3	3	12	1	
7	2	2	2	3	2	11	2	2	2	2	8		1	2	2	2	3	12	3	3	3	3	12	1	
8	2	2	3	3	2	12	3	3	3	3	12		1	3	2	2	2	11	2	3	2	2	9	2	
9	2	3	3	2	2	12	3	2	3	2	10		1	3	3	2	3	14	3	2	3	2	10	1	
10	3	3	3	3	3	15	2	3	3	3	11		1	3	2	2	2	11	3	2	2	2	9	1	
11	3	3	2	3	3	14	3	2	3	3	11		2	3	2	2	3	13	3	3	3	3	12	1	
12	2	2	2	3	2	11	2	2	2	2	8		1	2	3	2	3	12	3	3	2	2	10	1	
13	3	2	2	2	2	11	3	2	2	2	9		1	3	2	3	2	13	3	2	3	2	10	1	
14	2	2	2	3	2	11	2	2	3	3	10		1	2	2	2	2	10	2	3	2	2	9	1	
15	2	2	2	3	3	12	3	3	3	3	12		1	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	
16	2	2	3	3	3	13	2	2	2	2	8		1	3	3	2	3	13	3	2	3	2	10	2	
17	2	2	3	3	2	12	3	2	2	2	9		2	2	3	2	3	12	3	2	3	2	10	1	
18	3	2	3	2	2	12	3	2	3	2	10		1	3	2	2	3	13	3	3	3	3	12	1	
19	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		1	3	3	3	3	15	2	3	3	3	11	1	
20	2	2	3	3	3	13	3	2	3	2	10		1	3	3	3	2	14	3	2	3	3	11	1	
21	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		1	2	3	2	2	11	3	3	3	3	12	2	
22	3	3	2	2	2	12	2	2	2	2	8		1	4	3	2	3	14	3	2	2	3	10	2	
23	3	2	3	3	3	14	2	2	2	2	8		1	2	2	2	2	10	3	2	3	2	10	1	
24	2	2	2	3	3	12	3	3	3	3	12		1	3	2	2	3	13	3	3	2	2	10	1	
25	3	2	3	3	2	13	3	2	3	3	11		1	2	3	2	3	12	3	2	3	2	10	1	
26	3	3	2	3	2	13	2	2	2	2	8		1	2	3	2	3	12	3	2	3	2	10	1	
27	3	2	2	3	3	13	3	2	3	2	10		2	3	3	2	3	13	3	2	3	2	10	1	
28	2	2	2	2	2	10	3	3	3	3	12		2	3	3	2	2	12	3	2	3	2	10	2	
29	2	2	3	3	2	12	2	2	3	3	10		1	3	3	2	3	13	3	2	3	2	10	2	
30	2	2	2	3	3	12	3	3	3	2	11		1	3	3	2	3	14	2	3	2	2	9	1	

Sebelum Modifikasi (teri Balado)													
warna	bentuk	tekstur	porsi	cr pnyj	x3sblm	Aroma	Bumbu	Tk.kmt	suhu	x6sblm	daya terima	∑xsblm	∑xsblm(rs)
3	2	2	3	3	13	2	2	3	3	10	2	40	31
2	2	2	3	3	12	2	2	3	3	10	2	35	30
2	2	2	3	3	12	3	2	3	2	10	1	37	30
3	2	3	2	3	13	3	2	3	2	10	1	37	28
2	3	2	2	3	12	3	2	3	2	10	1	37	27
3	2	3	2	3	13	2	3	3	2	10	1	39	33
3	3	2	2	3	13	3	2	3	2	10	1	36	30
3	2	2	3	3	13	3	3	2	2	10	1	36	31
2	3	2	2	2	11	3	3	2	2	10	1	37	30
2	2	3	3	2	12	3	3	2	2	10	1	38	30
2	3	2	3	2	12	3	2	3	2	10	2	39	33
3	2	2	2	3	12	3	2	3	2	10	1	35	28
3	2	2	3	3	13	2	3	3	3	11	1	37	30
2	3	2	2	3	12	2	2	2	2	8	2	33	27
2	3	2	3	3	13	3	3	2	2	10	2	35	30
2	3	2	3	2	12	2	3	2	3	10	1	38	28
3	2	2	3	2	12	3	2	3	3	11	1	36	30
3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	1	40	34
2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8	2	35	27
2	3	2	3	2	12	3	2	3	2	10	1	39	31
3	2	2	3	3	13	2	2	3	3	10	2	34	30
2	2	3	3	3	13	2	3	2	2	9	1	39	27
3	3	3	2	2	13	3	3	3	3	12	1	37	30
2	2	2	2	2	10	3	2	3	3	11	1	35	33
2	2	2	3	3	12	3	3	2	2	10	1	37	31
2	3	2	3	2	12	2	3	2	3	10	1	37	28
3	2	3	2	3	13	2	3	2	3	10	1	39	30
2	2	2	2	2	10	2	3	2	2	9	1	32	31
3	2	3	2	3	13	3	2	3	2	10	1	38	30
2	2	2	3	3	12	2	2	3	3	10	1	38	30

Setelah Modifikasi (Gulai Telur Puyuh)												Setelah modifikasi (semur Telur)												
no	warna	bentuk	tekstur	porsi	cr pnyjian	x1ssdh	Aroma	Bumbu	Tk.kmtng	suhu	x4ssdh	daya terima	warna	bentuk	tekstur	porsi	cr pnyjian	x2ssdh	Aroma	Bumbu	Tk.kmtng	suhu	x5ssdh	daya terima
1	3	3	3	3	3	15	3	3	3	2	11	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
2	3	3	3	3	2	14	3	3	3	2	11	2	3	3	3	3	2	14	3	3	3	2	11	2
3	3	3	3	2	2	13	3	3	3	2	11	2	3	3	3	3	3	15	3	4	3	3	13	2
4	3	3	3	3	3	15	3	4	3	3	13	2	2	3	3	3	3	14	3	3	3	2	11	2
5	3	3	3	3	3	15	3	3	2	2	10	2	3	3	3	3	3	15	4	4	3	3	14	2
6	3	2	3	3	3	14	3	2	3	2	10	2	3	3	3	3	2	14	4	4	3	2	13	2
7	3	2	3	2	2	12	3	3	2	2	10	2	3	3	3	3	2	14	3	3	3	3	12	2
8	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2	4	4	3	3	3	17	3	3	3	3	12	2
9	3	4	3	3	3	16	3	2	3	3	11	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
10	3	2	3	2	3	13	2	3	2	3	10	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
11	3	3	3	3	3	15	3	4	3	3	13	2	3	3	3	3	3	15	3	2	3	2	10	22
12	3	2	3	3	2	13	3	3	2	2	10	2	3	3	3	3	2	14	3	2	3	2	10	2
13	3	3	2	3	2	13	3	2	3	3	11	2	3	2	3	2	3	13	4	3	3	2	12	2
14	4	3	4	3	3	17	3	4	3	3	13	1	3	3	3	3	3	15	3	4	3	3	13	2
15	3	3	2	3	3	14	3	3	3	3	12	1	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
16	3	3	2	3	2	13	3	3	2	3	11	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
17	3	3	3	2	2	13	3	3	3	3	12	2	3	3	3	3	2	14	3	3	3	3	12	2
18	4	3	4	2	3	16	3	4	3	3	13	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
19	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	2	11	2
20	3	2	3	2	3	13	3	3	2	2	10	2	3	3	3	3	3	15	3	2	3	2	10	2
21	3	3	3	2	2	13	2	3	3	2	10	2	2	3	3	3	3	14	3	3	3	3	12	1
22	3	3	3	3	3	15	3	3	2	2	10	1	3	3	3	3	3	15	3	4	3	2	12	2
23	3	3	3	3	3	15	2	3	2	2	9	2	3	3	3	3	2	14	3	3	3	3	12	2
24	2	2	3	3	3	13	3	2	3	2	10	1	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
25	2	3	3	2	2	12	3	3	2	2	10	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	1
26	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
27	3	3	3	3	3	15	3	2	3	2	10	2	3	3	3	2	2	13	3	2	3	2	10	2
28	3	3	4	3	2	15	3	3	3	3	12	2	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2
29	3	3	3	2	2	13	3	3	2	2	10	2	3	3	3	3	3	15	3	4	3	2	12	2
30	3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2	3	2	3	2	3	13	3	2	3	2	10	1

setelah modifikasi (teri tempe balado)													
warna	bentuk	tekstur	porsi	cr pnyj	x3ssdh	Aroma	Bumbu	Tk.kmt	suhu	x6ssdh	daya terima	∑xssdh	∑xssdh(rs)
3	3	2	3	2	13	3	2	3	3	11	2	43	34
3	2	3	2	3	13	2	3	2	3	10	2	41	32
3	2	3	2	3	13	2	3	2	3	10	2	41	34
3	2	3	3	2	13	2	3	2	3	10	2	42	34
3	2	3	2	3	13	2	3	2	3	10	1	43	34
3	3	2	2	3	13	3	3	3	3	12	2	41	35
3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2	41	34
3	3	3	2	2	13	3	3	2	2	10	2	45	34
3	3	2	2	2	12	3	2	3	2	10	2	43	33
2	3	2	3	2	12	3	3	2	2	10	2	40	32
3	2	3	2	3	13	3	3	3	2	11	2	43	34
3	2	3	3	2	13	3	3	2	2	10	2	40	30
2	3	2	3	2	12	3	2	3	2	10	2	38	33
3	3	2	2	3	13	3	3	2	2	10	2	45	36
2	3	3	2	2	12	3	2	2	2	9	1	41	33
3	3	2	3	3	14	3	3	2	2	10	1	42	33
3	2	2	3	2	12	3	3	2	3	11	2	39	35
3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2	46	37
3	3	2	3	3	14	3	3	3	2	11	2	44	34
3	3	2	2	3	13	3	3	2	2	10	2	41	30
3	2	3	3	3	14	3	3	2	2	10	2	41	32
3	3	3	2	2	13	3	3	3	3	12	2	43	34
3	3	3	3	3	15	3	3	3	3	12	2	44	33
3	3	2	3	2	13	3	2	3	2	10	2	41	32
3	2	3	3	2	13	3	3	2	2	10	2	40	32
3	3	2	3	2	13	3	3	2	2	10	2	43	34
3	3	3	4	4	17	3	3	2	2	10	1	45	30
2	3	3	2	3	13	3	3	3	3	12	1	43	36
2	2	3	3	2	12	3	3	2	2	10	2	40	32
3	3	3	3	3	15	3	3	2	3	11	2	43	33

## OUTPUT SPSS

### ANALISIS UNIVARIAT

#### Statistics

umur responden

N	Valid	30
	Missing	0
Mean		15.43
Median		16.00
Std. Deviation		1.695
Minimum		13
Maximum		19

umur responden

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	13	6	20.0	20.0	20.0
	14	4	13.3	13.3	33.3
	15	3	10.0	10.0	43.3
	16	8	26.7	26.7	70.0
	17	7	23.3	23.3	93.3
	18	1	3.3	3.3	96.7
	19	1	3.3	3.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



### UJI NORMALITAS CITA RASA

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna sambalado tanak	.423	30	.000	.597	30	.000
bentuk sambalado tanak	.390	30	.000	.703	30	.000
tekstur sambalado tanak	.406	30	.000	.612	30	.000
porsi sambalado tanak	.457	30	.000	.554	30	.000
cara penyajian sambalado tanak	.354	30	.000	.637	30	.000
aroma sambalado tanak	.354	30	.000	.637	30	.000
bumbu sambalado tanak	.441	30	.000	.619	30	.000
tingkat kematangan sambalado tanak	.354	30	.000	.637	30	.000
suhu sambalado tanak	.389	30	.000	.624	30	.000
warna telur dadar	.345	30	.000	.717	30	.000
bentuk telur dadar	.372	30	.000	.632	30	.000
tekstur telur dadar	.503	30	.000	.452	30	.000
porsi telur dadar	.440	30	.000	.577	30	.000
cara penyajian telur dadar	.372	30	.000	.632	30	.000
aroma telur dadar	.503	30	.000	.452	30	.000
bumbu telur dadar	.372	30	.000	.632	30	.000
tingkat kematangan telur dadar	.440	30	.000	.577	30	.000
suhu telur dadar	.406	30	.000	.612	30	.000
warna teri balado	.372	30	.000	.632	30	.000
bentuk teri balado	.406	30	.000	.612	30	.000
tekstur teri balado	.457	30	.000	.554	30	.000
porsi teri balado	.372	30	.000	.632	30	.000
cara penyajian teri balado	.406	30	.000	.612	30	.000
aroma teri balado	.372	30	.000	.632	30	.000
bumbu teri balado	.354	30	.000	.637	30	.000
tingkat kematangan teri balado	.389	30	.000	.624	30	.000

suhu teri balado	.389	30	.000	.624	30	.000
------------------	------	----	------	------	----	------

**Tests of Normality<sup>b,c</sup>**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna gula telur puyuh	.433	30	.000	.514	30	.000
bentuk gulai telur puyuh	.441	30	.000	.619	30	.000
tekstur gulai telur puyuh	.400	30	.000	.624	30	.000
porsi gulai telur puyuh	.440	30	.000	.577	30	.000
cara penyajian gulai telur puyuh	.406	30	.000	.612	30	.000
aroma gulai telur puyuh	.528	30	.000	.347	30	.000
bumbu gulai telur puyuh	.357	30	.000	.729	30	.000
tingkat kematangan gulai telur puyuh	.423	30	.000	.597	30	.000
suhu gulai telur puyuh	.337	30	.000	.638	30	.000
warna Semur telur	.475	30	.000	.433	30	.000
bentuk Semur telur	.475	30	.000	.433	30	.000
porsi Semur telur	.528	30	.000	.347	30	.000
cara penyajian Semur telur	.473	30	.000	.526	30	.000
aroma Semur telur	.528	30	.000	.347	30	.000
bumbu Semur telur	.322	30	.000	.772	30	.000
suhu Semur telur	.389	30	.000	.624	30	.000
warna teri tempe balado	.503	30	.000	.452	30	.000
bentuk teri tempe balado	.423	30	.000	.597	30	.000
tekstur teri tempe balado	.389	30	.000	.624	30	.000
porsi teri tempe balado	.345	30	.000	.717	30	.000
cara penyajian teri tempe balado	.310	30	.000	.720	30	.000
aroma teri tempe balado	.517	30	.000	.404	30	.000
bumbu teri tempe balado	.503	30	.000	.452	30	.000
tingkat kematangan teri tempe balado	.389	30	.000	.624	30	.000
suhu teri tempe balado	.372	30	.000	.632	30	.000

a. Lilliefors Significance Correction

- b. tekstur Semur telur is constant. It has been omitted.  
 c. tingkat kematangan Semur telur is constant. It has been omitted.

### UJI NORMALITAS DAYA TERIMA

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
% daya terima sambalado tanak	.221	30	.001	.944	30	.113
% daya terima telur dadar	.154	30	.067	.929	30	.046
% daya terima teri balado	.175	30	.019	.933	30	.061
% daya terima gulai telur puyuh	.341	30	.000	.757	30	.000
% daya terima semur telur	.305	30	.000	.750	30	.000
% daya terima teri tempe balado	.356	30	.000	.717	30	.000

a. Lilliefors Significance Correction



## Statistics

		aroma sambalado tanak	bumbu sambalado tanak	tingkat kematangan sambalado tanak	suhu sambalado tanak	aroma telur dadar	bumbu telur dadar	tingkat kematangan telur dadar	suhu telur dadar	aroma teri balado	bumbu teri balado	tingkat kematangan teri balado	suhu teri balado
N	Valid	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean		2.47	2.17	2.53	2.4	2.83	2.43	2.7	2.37	2.57	2.47	2.6	2.4
Median		2	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2
Std. Deviation		0.507	0.461	0.507	0.498	0.379	0.504	0.466	0.49	0.504	0.507	0.498	0.498
Minimum		2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Maximum		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

## Statistics

		aroma gulai telur puyuh	bumbu gulai telur puyuh	tingkat kematangan gulai telur puyuh	suhu gulai telur puyuh	aroma Semur telur	bumbu Semur telur	tingkat kematangan Semur telur	suhu Semur telur	aroma teri tempe balado	bumbu teri tempe balado	tingkat kematangan teri tempe balado	suhu teri tempe balado
N	Valid	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean		2.9	2.97	2.67	2.5	3.1	3.03	3	2.6	2.87	2.83	2.4	2.43
Median		3	3	3	2.5	3	3	3	3	3	3	2	2
Std. Deviation		0.305	0.556	0.479	0.509	0.305	0.615	0	0.498	0.346	0.379	0.498	0.504
Minimum		2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2
Maximum		3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3

## ANALISIS UNIVARIAT DAYA TERIMA

### Statistics

	% daya terima sambalado tanak	% daya terima telur dadar	% daya terima teri balado
N Valid	30	30	30
Missing	0	0	0
Mean	74.850	77.837	72.000
Std. Deviation	4.7943	2.6551	7.2777
Minimum	65.0	70.0	60.0
Maximum	85.0	83.0	84.0

### Statistics

	% daya terima gulai telur puyuh	% daya terima semur telur	% daya terima teri tempe balado
N Valid	30	30	30
Missing	0	0	0
Mean	93.297	94.523	93.000
Std. Deviation	8.9044	7.3503	10.0995
Minimum	71.4	77.5	70.0
Maximum	100.0	100.0	100.0

## ANALISIS BIVARIAT CITA RASA

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna gula telur puyuh - warna sambalado tanak	Negative Ranks	1 <sup>a</sup>	10.50	10.50
	Positive Ranks	20 <sup>b</sup>	11.02	220.50
	Ties	9 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bentuk gulai telur puyuh - bentuk sambalado tanak	Negative Ranks	2 <sup>d</sup>	10.50	21.00
	Positive Ranks	20 <sup>e</sup>	11.60	232.00
	Ties	8 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tekstur gulai telur puyuh - tekstur sambalado tanak	Negative Ranks	1 <sup>g</sup>	9.00	9.00
	Positive Ranks	18 <sup>h</sup>	10.06	181.00
	Ties	11 <sup>i</sup>		
	Total	30		
porsi gulai telur puyuh - porsi sambalado tanak	Negative Ranks	7 <sup>j</sup>	7.00	49.00
	Positive Ranks	6 <sup>k</sup>	7.00	42.00
	Ties	17 <sup>l</sup>		
	Total	30		
cara penyajian gulai telur puyuh - cara penyajian sambalado tanak	Negative Ranks	2 <sup>m</sup>	5.00	10.00
	Positive Ranks	7 <sup>n</sup>	5.00	35.00
	Ties	21 <sup>o</sup>		
	Total	30		

a. warna gula telur puyuh < warna sambalado tanak

b. warna gula telur puyuh > warna sambalado tanak

c. warna gula telur puyuh = warna sambalado tanak

d. bentuk gulai telur puyuh < bentuk sambalado tanak

e. bentuk gulai telur puyuh > bentuk sambalado tanak

f. bentuk gulai telur puyuh = bentuk sambalado tanak

g. tekstur gulai telur puyuh < tekstur sambalado tanak

h. tekstur gulai telur puyuh > tekstur sambalado tanak

i. tekstur gulai telur puyuh = tekstur sambalado tanak

j. porsi gulai telur puyuh < porsi sambalado tanak

k. porsi gulai telur puyuh > porsi sambalado tanak

l. porsi gulai telur puyuh = porsi sambalado tanak

m. cara penyajian gulai telur puyuh < cara penyajian sambalado tanak

n. cara penyajian gulai telur puyuh > cara penyajian sambalado tanak

o. cara penyajian gulai telur puyuh = cara penyajian sambalado tanak

### Test Statistics<sup>c</sup>

	warna gulai telur puyuh - warna sambalado tanak	bentuk gulai telur puyuh - bentuk sambalado tanak	tekstur gulai telur puyuh - tekstur sambalado tanak	porsi gulai telur puyuh - porsi sambalado tanak	cara penyajian gulai telur puyuh - cara penyajian sambalado tanak
Z	-4.082 <sup>a</sup>	-3.772 <sup>a</sup>	-3.788 <sup>a</sup>	-.277 <sup>b</sup>	-1.667 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.782	.096

a. Based on negative ranks.

b. Based on positive ranks.

c. Wilcoxon Signed Ranks Test

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna Semur telur - warna telur dadar	Negative Ranks	1 <sup>a</sup>	6.50	6.50
	Positive Ranks	11 <sup>b</sup>	6.50	71.50
	Ties	18 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bentuk Semur telur - bentuk telur dadar	Negative Ranks	1 <sup>d</sup>	6.50	6.50
	Positive Ranks	12 <sup>e</sup>	7.04	84.50
	Ties	17 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tekstur Semur telur - tekstur telur dadar	Negative Ranks	0 <sup>g</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	25 <sup>h</sup>	13.00	325.00
	Ties	5 <sup>i</sup>		
	Total	30		
porsi Semur telur - porsi telur dadar	Negative Ranks	2 <sup>j</sup>	5.50	11.00
	Positive Ranks	8 <sup>k</sup>	5.50	44.00
	Ties	20 <sup>l</sup>		
	Total	30		



cara penyajian Semur telur - cara penyajian telur dadar	Negative Ranks	3 <sup>m</sup>	8.50	25.50
	Positive Ranks	13 <sup>n</sup>	8.50	110.50
	Ties	14 <sup>o</sup>		
	Total	30		

- a. warna Semur telur < warna telur dadar
- b. warna Semur telur > warna telur dadar
- c. warna Semur telur = warna telur dadar
- d. bentuk Semur telur < bentuk telur dadar
- e. bentuk Semur telur > bentuk telur dadar
- f. bentuk Semur telur = bentuk telur dadar
- g. tekstur Semur telur < tekstur telur dadar
- h. tekstur Semur telur > tekstur telur dadar
- i. tekstur Semur telur = tekstur telur dadar
- j. porsi Semur telur < porsi telur dadar
- k. porsi Semur telur > porsi telur dadar
- l. porsi Semur telur = porsi telur dadar
- m. cara penyajian Semur telur < cara penyajian telur dadar
- n. cara penyajian Semur telur > cara penyajian telur dadar
- o. cara penyajian Semur telur = cara penyajian telur dadar

#### Test Statistics<sup>b</sup>

	warna Semur telur - warna telur dadar	bentuk Semur telur - bentuk telur dadar	tekstur Semur telur - tekstur telur dadar	porsi Semur telur - porsi telur dadar	cara penyajian Semur telur - cara penyajian telur dadar
Z	-2.887 <sup>a</sup>	-3.000 <sup>a</sup>	-5.000 <sup>a</sup>	-1.897 <sup>a</sup>	-2.500 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004	.003	.000	.058	.012

- a. Based on negative ranks.
- b. Wilcoxon Signed Ranks Test

#### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
warna teri tempe balado - warna teri balado	Negative Ranks	2 <sup>a</sup>	8.50	17.00
	Positive Ranks	14 <sup>b</sup>	8.50	119.00
	Ties	14 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bentuk teri tempe balado - bentuk teri	Negative Ranks	2 <sup>d</sup>	7.00	14.00

balado	Positive Ranks	11 <sup>e</sup>	7.00	77.00
	Ties	17 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tekstur teri tempe balado - tekstur teri balado	Negative Ranks	2 <sup>g</sup>	7.50	15.00
	Positive Ranks	12 <sup>h</sup>	7.50	90.00
	Ties	16 <sup>i</sup>		
	Total	30		
porsi teri tempe balado - porsi teri balado	Negative Ranks	7 <sup>j</sup>	7.50	52.50
	Positive Ranks	8 <sup>k</sup>	8.44	67.50
	Ties	15 <sup>l</sup>		
	Total	30		
cara penyajian teri tempe balado - cara penyajian teri balado	Negative Ranks	9 <sup>m</sup>	8.50	76.50
	Positive Ranks	7 <sup>n</sup>	8.50	59.50
	Ties	14 <sup>o</sup>		
	Total	30		

- a. warna teri tempe balado < warna teri balado
- b. warna teri tempe balado > warna teri balado
- c. warna teri tempe balado = warna teri balado
- d. bentuk teri tempe balado < bentuk teri balado
- e. bentuk teri tempe balado > bentuk teri balado
- f. bentuk teri tempe balado = bentuk teri balado
- g. tekstur teri tempe balado < tekstur teri balado
- h. tekstur teri tempe balado > tekstur teri balado
- i. tekstur teri tempe balado = tekstur teri balado
- j. porsi teri tempe balado < porsi teri balado
- k. porsi teri tempe balado > porsi teri balado
- l. porsi teri tempe balado = porsi teri balado
- m. cara penyajian teri tempe balado < cara penyajian teri balado
- n. cara penyajian teri tempe balado > cara penyajian teri balado
- o. cara penyajian teri tempe balado = cara penyajian teri balado

### Test Statistics<sup>c</sup>

	warna teri tempe balado - warna teri balado	bentuk teri tempe balado - bentuk teri balado	tekstur teri tempe balado - tekstur teri balado	porsi teri tempe balado - porsi teri balado	cara penyajian teri tempe balado - cara penyajian teri balado
Z	-3.000 <sup>a</sup>	-2.496 <sup>a</sup>	-2.673 <sup>a</sup>	-.471 <sup>a</sup>	-.500 <sup>b</sup>

Asymp. Sig. (2-tailed)	.003	.013	.008	.637	.617
------------------------	------	------	------	------	------

- Based on negative ranks.
- Based on positive ranks.
- Wilcoxon Signed Ranks Test

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
aroma gulai telur puyuh - aroma sambalado tanak	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	13 <sup>b</sup>	7.00	91.00
	Ties	17 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bumbu gulai telur puyuh - bumbu sambalado tanak	Negative Ranks	1 <sup>d</sup>	8.50	8.50
	Positive Ranks	20 <sup>e</sup>	11.12	222.50
	Ties	9 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tingkat kematangan gulai telur puyuh - tingkat kematangan sambalado tanak	Negative Ranks	4 <sup>g</sup>	6.50	26.00
	Positive Ranks	8 <sup>h</sup>	6.50	52.00
	Ties	18 <sup>i</sup>		
	Total	30		
suhu gulai telur puyuh - suhu sambalado tanak	Negative Ranks	6 <sup>j</sup>	8.00	48.00
	Positive Ranks	9 <sup>k</sup>	8.00	72.00
	Ties	15 <sup>l</sup>		
	Total	30		

- aroma gulai telur puyuh < aroma sambalado tanak
- aroma gulai telur puyuh > aroma sambalado tanak
- aroma gulai telur puyuh = aroma sambalado tanak
- bumbu gulai telur puyuh < bumbu sambalado tanak
- bumbu gulai telur puyuh > bumbu sambalado tanak
- bumbu gulai telur puyuh = bumbu sambalado tanak
- tingkat kematangan gulai telur puyuh < tingkat kematangan sambalado tanak
- tingkat kematangan gulai telur puyuh > tingkat kematangan sambalado tanak
- tingkat kematangan gulai telur puyuh = tingkat kematangan sambalado tanak
- suhu gulai telur puyuh < suhu sambalado tanak
- suhu gulai telur puyuh > suhu sambalado tanak
- suhu gulai telur puyuh = suhu sambalado tanak

### Test Statistics<sup>b</sup>

	aroma gulai telur puyuh - aroma sambalado tanak	bumbu gulai telur puyuh - bumbu sambalado tanak	tingkat kematangan gulai telur puyuh - tingkat kematangan sambalado tanak	suhu gulai telur puyuh - suhu sambalado tanak
Z	-3.606 <sup>a</sup>	-3.933 <sup>a</sup>	-1.155 <sup>a</sup>	-.775 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.248	.439

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
aroma Semur telur - aroma telur dadar	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	8 <sup>b</sup>	4.50	36.00
	Ties	22 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bumbu Semur telur - bumbu telur dadar	Negative Ranks	3 <sup>d</sup>	9.50	28.50
	Positive Ranks	18 <sup>e</sup>	11.25	202.50
	Ties	9 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tingkat kematangan Semur telur - tingkat kematangan telur dadar	Negative Ranks	0 <sup>g</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	9 <sup>h</sup>	5.00	45.00
	Ties	21 <sup>i</sup>		
	Total	30		
suhu Semur telur - suhu telur dadar	Negative Ranks	6 <sup>j</sup>	10.00	60.00
	Positive Ranks	13 <sup>k</sup>	10.00	130.00
	Ties	11 <sup>l</sup>		
	Total	30		

a. aroma Semur telur < aroma telur dadar

b. aroma Semur telur > aroma telur dadar

c. aroma Semur telur = aroma telur dadar

d. bumbu Semur telur < bumbu telur dadar

e. bumbu Semur telur > bumbu telur dadar

f. bumbu Semur telur = bumbu telur dadar

g. tingkat kematangan Semur telur < tingkat kematangan telur dadar

h. tingkat kematangan Semur telur > tingkat kematangan telur dadar

i. tingkat kematangan Semur telur = tingkat kematangan telur dadar

j. suhu Semur telur < suhu telur dadar

k. suhu Semur telur > suhu telur dadar

l. suhu Semur telur = suhu telur dadar

**Test Statistics<sup>b</sup>**

	aroma Semur telur - aroma telur dadar	bumbu Semur telur - bumbu telur dadar	tingkat kematangan Semur telur - tingkat kematangan telur dadar	suhu Semur telur - suhu telur dadar
Z	-2.828 <sup>a</sup>	-3.274 <sup>a</sup>	-3.000 <sup>a</sup>	-1.606 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.005	.001	.003	.108

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
aroma teri tempe balado - aroma teri balado	Negative Ranks	3 <sup>a</sup>	8.00	24.00
	Positive Ranks	12 <sup>b</sup>	8.00	96.00
	Ties	15 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bumbu teri tempe balado - bumbu teri balado	Negative Ranks	3 <sup>d</sup>	9.00	27.00
	Positive Ranks	14 <sup>e</sup>	9.00	126.00
	Ties	13 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tingkat kematangan teri tempe balado - tingkat kematangan teri balado	Negative Ranks	10 <sup>g</sup>	7.50	75.00
	Positive Ranks	4 <sup>h</sup>	7.50	30.00
	Ties	16 <sup>i</sup>		
	Total	30		
suhu teri tempe balado - suhu teri balado	Negative Ranks	6 <sup>j</sup>	7.00	42.00
	Positive Ranks	7 <sup>k</sup>	7.00	49.00
	Ties	17 <sup>l</sup>		
	Total	30		

a. aroma teri tempe balado < aroma teri balado

b. aroma teri tempe balado > aroma teri balado

c. aroma teri tempe balado = aroma teri balado

d. bumbu teri tempe balado < bumbu teri balado

e. bumbu teri tempe balado > bumbu teri balado

f. bumbu teri tempe balado = bumbu teri balado

g. tingkat kematangan teri tempe balado < tingkat kematangan teri balado

h. tingkat kematangan teri tempe balado > tingkat kematangan teri balado

i. tingkat kematangan teri tempe balado = tingkat kematangan teri balado

j. suhu teri tempe balado < suhu teri balado

k. suhu teri tempe balado > suhu teri balado

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
aroma Semur telur - aroma telur dadar	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	8 <sup>b</sup>	4.50	36.00
	Ties	22 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bumbu Semur telur - bumbu telur dadar	Negative Ranks	3 <sup>d</sup>	9.50	28.50
	Positive Ranks	18 <sup>e</sup>	11.25	202.50
	Ties	9 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tingkat kematangan Semur telur - tingkat kematangan telur dadar	Negative Ranks	0 <sup>g</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	9 <sup>h</sup>	5.00	45.00
	Ties	21 <sup>i</sup>		
	Total	30		
suhu Semur telur - suhu telur dadar	Negative Ranks	6 <sup>j</sup>	10.00	60.00
	Positive Ranks	13 <sup>k</sup>	10.00	130.00
	Ties	11 <sup>l</sup>		
	Total	30		

a. aroma Semur telur < aroma telur dadar

b. aroma Semur telur > aroma telur dadar

c. aroma Semur telur = aroma telur dadar

d. bumbu Semur telur < bumbu telur dadar

e. bumbu Semur telur > bumbu telur dadar

f. bumbu Semur telur = bumbu telur dadar

g. tingkat kematangan Semur telur < tingkat kematangan telur dadar

h. tingkat kematangan Semur telur > tingkat kematangan telur dadar

i. tingkat kematangan Semur telur = tingkat kematangan telur dadar

j. suhu Semur telur < suhu telur dadar

l. suhu teri tempe balado = suhu teri balado

**Test Statistics<sup>c</sup>**

	aroma teri tempe balado - aroma teri balado	bumbu teri tempe balado - bumbu teri balado	tingkat kematangan teri tempe balado - tingkat kematangan teri balado	suhu teri tempe balado - suhu teri balado
Z	-2.324 <sup>a</sup>	-2.668 <sup>a</sup>	-1.604 <sup>b</sup>	-.277 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2- tailed)	.020	.008	.109	.782

a. Based on negative ranks.

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
aroma Semur telur - aroma telur dadar	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	8 <sup>b</sup>	4.50	36.00
	Ties	22 <sup>c</sup>		
	Total	30		
bumbu Semur telur - bumbu telur dadar	Negative Ranks	3 <sup>d</sup>	9.50	28.50
	Positive Ranks	18 <sup>e</sup>	11.25	202.50
	Ties	9 <sup>f</sup>		
	Total	30		
tingkat kematangan Semur telur - tingkat kematangan telur dadar	Negative Ranks	0 <sup>g</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	9 <sup>h</sup>	5.00	45.00
	Ties	21 <sup>i</sup>		
	Total	30		
suhu Semur telur - suhu telur dadar	Negative Ranks	6 <sup>j</sup>	10.00	60.00
	Positive Ranks	13 <sup>k</sup>	10.00	130.00
	Ties	11 <sup>l</sup>		
	Total	30		

a. aroma Semur telur < aroma telur dadar

b. aroma Semur telur > aroma telur dadar

c. aroma Semur telur = aroma telur dadar

d. bumbu Semur telur < bumbu telur dadar

e. bumbu Semur telur > bumbu telur dadar

f. bumbu Semur telur = bumbu telur dadar

g. tingkat kematangan Semur telur < tingkat kematangan telur dadar

h. tingkat kematangan Semur telur > tingkat kematangan telur dadar

i. tingkat kematangan Semur telur = tingkat kematangan telur dadar

j. suhu Semur telur < suhu telur dadar

b. Based on positive ranks.

c. Wilcoxon Signed Ranks Test

**ANALISIS BIVARIAT DAYA TERIMA****Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
% daya terima gulai telur puyuh - % daya terima sambalado tanak	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	29 <sup>b</sup>	15.00	435.00
	Ties	1 <sup>c</sup>		
	Total	30		
% daya terima semur	Negative Ranks	1 <sup>d</sup>	1.00	1.00

telur - % daya terima telur dadar	Positive Ranks	29 <sup>e</sup>	16.00	464.00
	Ties	0 <sup>f</sup>		
	Total	30		
% daya terima teri tempe balado - % daya terima teri balado	Negative Ranks	1 <sup>g</sup>	5.00	5.00
	Positive Ranks	29 <sup>h</sup>	15.86	460.00
	Ties	0 <sup>i</sup>		
	Total	30		

- a. % daya terima gulai telur puyuh < % daya terima sambalado tanak  
b. % daya terima gulai telur puyuh > % daya terima sambalado tanak  
c. % daya terima gulai telur puyuh = % daya terima sambalado tanak  
d. % daya terima semur telur < % daya terima telur dadar  
e. % daya terima semur telur > % daya terima telur dadar  
f. % daya terima semur telur = % daya terima telur dadar  
g. % daya terima teri tempe balado < % daya terima teri balado  
h. % daya terima teri tempe balado > % daya terima teri balado  
i. % daya terima teri tempe balado = % daya terima teri balado

**Test Statistics<sup>b</sup>**

	% daya terima gulai telur puyuh - % daya terima sambalado tanak	% daya terima semur telur - % daya terima telur dadar	% daya terima teri tempe balado - % daya terima teri balado
Z	-4.708 <sup>a</sup>	-4.772 <sup>a</sup>	-4.686 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000

- a. Based on negative ranks.  
b. Wilcoxon Signed Ranks Test



## WILCOXON SIGNED RANKS TEST

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
penampilan gulai telur puyuh - penampilan sambalado tanak	Negative Ranks	2 <sup>a</sup>	8.25	16.50
	Positive Ranks	25 <sup>b</sup>	14.46	361.50
	Ties	3 <sup>c</sup>		
	Total	30		
penampilan semur telur - penampilan telur dadar	Negative Ranks	1 <sup>d</sup>	4.00	4.00
	Positive Ranks	26 <sup>e</sup>	14.38	374.00
	Ties	3 <sup>f</sup>		
	Total	30		
penampilan teri tempe balado - penampilan teri balado	Negative Ranks	3 <sup>g</sup>	7.50	22.50
	Positive Ranks	19 <sup>h</sup>	12.13	230.50
	Ties	8 <sup>i</sup>		
	Total	30		

a. penampilan gulai telur puyuh < penampilan sambalado tanak

b. penampilan gulai telur puyuh > penampilan sambalado tanak

c. penampilan gulai telur puyuh = penampilan sambalado tanak

d. penampilan semur telur < penampilan telur dadar

e. penampilan semur telur > penampilan telur dadar

f. penampilan semur telur = penampilan telur dadar

g. penampilan teri tempe balado < penampilan teri balado

h. penampilan teri tempe balado > penampilan teri balado

i. penampilan teri tempe balado = penampilan teri balado

### Test Statistics<sup>b</sup>

	penampilan gulai telur puyuh - penampilan sambalado tanak	penampilan semur telur - penampilan telur dadar	penampilan teri tempe balado - penampilan teri balado
Z	-4.170 <sup>a</sup>	-4.492 <sup>a</sup>	-3.485 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
rasa gulai telur puyuh -	Negative Ranks	4 <sup>a</sup>	5.88	23.50

rasa sambalado tanak	Positive Ranks	20 <sup>b</sup>	13.82	276.50
	Ties	6 <sup>c</sup>		
	Total	30		
rasa semur telur - rasa telur dadar	Negative Ranks	3 <sup>d</sup>	7.17	21.50
	Positive Ranks	21 <sup>e</sup>	13.26	278.50
	Ties	6 <sup>f</sup>		
	Total	30		
rasa teri tempe balado - rasa teri balado	Negative Ranks	3 <sup>g</sup>	3.50	10.50
	Positive Ranks	9 <sup>h</sup>	7.50	67.50
	Ties	18 <sup>i</sup>		
	Total	30		

- rasa gulai telur puyuh < rasa sambalado tanak
- rasa gulai telur puyuh > rasa sambalado tanak
- rasa gulai telur puyuh = rasa sambalado tanak
- rasa semur telur < rasa telur dadar
- rasa semur telur > rasa telur dadar
- rasa semur telur = rasa telur dadar
- rasa teri tempe balado < rasa teri balado
- rasa teri tempe balado > rasa teri balado
- rasa teri tempe balado = rasa teri balado

### Test Statistics<sup>b</sup>

	rasa gulai telur puyuh - rasa sambalado tanak	rasa semur telur - rasa telur dadar	rasa teri tempe balado - rasa teri balado
Z	-3.647 <sup>a</sup>	-3.738 <sup>a</sup>	-2.274 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.023

- Based on negative ranks.
- Wilcoxon Signed Ranks Test

### Ranks

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
total rata-rata Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
penampilan sesudah - Positive Ranks	30 <sup>b</sup>	15.50	465.00
total rata-rata Ties	0 <sup>c</sup>		
penampilan sebelum Total	30		

total rata-rata rasa	Negative Ranks	2 <sup>d</sup>	2.50	5.00
sesudah - total rata-rata rasa sebelum	Positive Ranks	27 <sup>e</sup>	15.93	430.00
	Ties	1 <sup>f</sup>		
	Total	30		

a. total rata-rata penampilan sesudah < total rata-rata penampilan sebelum

b. total rata-rata penampilan sesudah > total rata-rata penampilan sebelum

c. total rata-rata penampilan sesudah = total rata-rata penampilan sebelum

d. total rata-rata rasa sesudah < total rata-rata rasa sebelum

e. total rata-rata rasa sesudah > total rata-rata rasa sebelum

f. total rata-rata rasa sesudah = total rata-rata rasa sebelum

#### Test Statistics<sup>b</sup>

	total rata-rata penampilan sesudah - total rata-rata penampilan sebelum	total rata-rata rasa sesudah - total rata-rata rasa sebelum
Z	-4.797 <sup>a</sup>	-4.614 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test



KEMENTERIAN  
KESEHATAN  
REPUBLIK  
INDONESIA

KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI  
DAN DIETETIKA POLITEKES KEMENKES PADANG TAHUN 2022



NAMA	: Sahabila Putri Nurfarhani
NIM	: 182210720
JUDUL	: Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Terhadap Perubahan Cita Rasa Dan Rata-Rata Asupan Zat Gizi Makro Remaja Putri Di Panti Asuhan Aisyiah Cabang Nanggalo Padang tahun 2022
PEMBIMBING	: Zai Amri, DCN, M.Kes

HARI/TANGGAL	TOPIK BEMBINGAN	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
21 Des 2021 Rabu	Revisi sebelum penyusunan	- Buat halaman nomor yang sudah di nomor - font yang ada di halaman	/
Senin 6 Jan 2022	ipn melakukan revisi	- buktikan penelitian - lakukan penelitian awal metode	/
5 April 2022 / Rabu	penyusunan data awal penelitian	- tentukan hasil di tabel - buat kerangka awal laporan penelitian	/
Selasa / 12 April 2022	revisi bab IV hasil penelitian	- faktorisasi statistik - tentukan kesimpulan	/
Jumat / 15 April 2022	revisi bab hasil dan pembahasan	- tentukan Abstract - tentukan part kesimpulan sudah kurang kurang	/
Senin / 18 April 2022	revisi bab literatur keterkaitan	- tentukan tabel tabel hasil	/
Senin / 22 April 2022	revisi bab kesimpulan	- tentukan bagian kesimpulan dengan penelitian	/
Senin / 09 Mei 2022		ACC, sign skripsi	/

Padang, ..... 2022

Koordinator Mata Kuliah,

Marni Handayani, S.SiT, M.Kes  
NIP. 19750309 19803 2 001

Ka. Prodi STR Gizi dan Dietetika

Irma Eva Yanti, SKM, M.Si  
NIP. 19651019 19803 2 001



**KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI  
DAN DIETETIKA POLTEKKES KEMENKES PADANG TAHUN 2022**



NAMA	: Sahabila Putri Nurfarhani
NIM	: 182210720
JUDUL	: Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Terhadap Perubahan Cita Rasa Dan Rata-Rata Asupan Zat Gizi Makro Remaja Putri Di Pantti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang tahun 2022
PENBIMBING	: Zulkifli, SKM, M.Si

HARI/TANGGAL	TOPIK BIMBINGAN	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
6 APRIL / 2022	Penelitian, Bab 1 & Penulisan dan tabel	Isi dan struktur dan tabel sesuai pedoman	
Selasa / 7 APRIL	keuntungan dan kerugian penelitian	Isi dan struktur dg. 3 bagian	
Buku / 15 APRIL	Keuntungan dan kerugian penelitian	ALITHE dan menggunakan format uji kandungan model	
Senin / 18 APRIL	Keuntungan dan kerugian penelitian	Buku dan tabel hasil uji menggunakan spreadsheet	
Selasa / 26 APRIL	Keuntungan dan kerugian penelitian	menggunakan uji wawancara	
Jumat / 30 APRIL	Keuntungan dan kerugian dan metode	Metode hasil data, Gizi dan gizi	
Kamis / 30 APRIL	Keuntungan dan kerugian	Keuntungan dengan pedoman	
Senin / 03 MEI	Keuntungan dan kerugian	Isi dan struktur	

Padang ..... 2022

Koordinator Mata Kuliah,

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

Ka. Prodi STR Gizi dan Dietetika

**Irma Eya Yana, SKM, M.Si**  
NIP. 19651019 198803 2 001



### DOKUMENTASI PENELITIAN







## SURAT IZIN MELAKUKAN PENELITIAN

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAK MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN PADANG**

Jl. Lapangan Pahlawan Besar Nanggalo Padang 25144 Telp. Fax. (0752) 716121  
 Sarung Semburan (0752) 7022492 Sarung Semburan Jalan (0752) 264492 Sarung Semburan (0752) 262441 Sarung Semburan  
 Sarung Gad (0752) 7021749 Sarung Semburan (0752) 440226 Sarung Semburan Sarung Gad (0752) 262441  
 Sarung Semburan Dag (0752) 26841-21875 Sarung Semburan Sarung Gad (0752) 262441  
 Website : <http://pkk.kemkes.go.id>

Nomor : KH.03.02/0066-20/2021 Padang, 16 Desember 2021

Lampiran : -

Perihal : Mohon Izin Penelitian

Kepada YB :

Kepala Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang  
 di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pembuatan Skripsi sebagai persyaratan bagi mahasiswa Program Sarjana Terapan Gizi untuk menyelesaikan pendidikannya, maka mahasiswa tersebut perlu melakukan penelitian yang berhubungan dengan Skripsi. Adapun nama mahasiswa kami :

No	Nama/Nim	Judul
1	Suisabila Putri Nurfarhani (182210720)	Pengaruh Modifikasi Menu Terhadap Rata-rata Asupan Zat Gizi Makro Pada Remaja Putri Di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022
2	Tiarahma Rama Almasa (182210724)	Analisa Kualitas Menu Pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo Padang Tahun 2022

Tempat Penelitian : Panti Asuhan Aisyiyah Cabang Nanggalo

Waktu Penelitian : Desember 2021-Maret 2022

Oleh sebab itu, kami mohon Bapak/Ibu memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian di tempat yang Bapak/Ibu Panti Asuhan.

Demikianlah kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Direktur,  
  
 Dr. Barhan Muslim, SKM, M. Si  
 NIP. 196101131986031002

Tembusan :

1. Arsip