



**Kemenkes**  
**Poltekkes Padang**

**EFEKTIFITAS PENERAPAN MODIFIKASI RESEP TERHADAP DAYA  
TERIMA SEBELUM DAN SESUDAH MASAKAN SAYUR PADA ANAK  
TAMAN KANAK-KANAK ISLAM TERPADU ADZKIA I PADANG**

**SKRIPSI**

*Diajukan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kementerian  
Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang sebagai Persyaratan dalam  
Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Kementerian Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Padang*

Oleh :

**RISTAM LAKBAR**  
**NIM : 202210630**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
KEMENKES POLITEKNIK KESEHATAN PADANG  
TAHUN 2024**

**PERNYATAAN PERSETUJUAN**

**Skripsi**

**Efektifitas Penerapan Modifikasi Resep terhadap Daya Terima Sebelum dan Sesudah Masakan Sayur pada Anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu Adzkial Padang**

**RINTAM LAKBAR**

**NIM : 202210630**

Skripsi ini telah diperiksa, disetujui oleh Pembimbing Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang dan telah siap untuk dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang

**Padang, Juni 2024**

**Menyetujui,**

**Pembimbing Utama**

**(Safranti, SKM, M.Kes)**  
NIP.19630609 198803 2 001

**Pembimbing Pendamping**

**(Defriani Dwiyanti, S.ST, M.Kes)**  
NIP.19731220 199803 2 001

**Ketua Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika**

**(Marni Handayani, S.ST, M.Kes)**  
NIP.19750309 198803 2 001

**PERNYATAAN PENGESAHAN PENGUJI**

**Skripsi**

**Efektifitas Penerapan Modifikasi Resep terhadap Daya Terima Sebelum dan  
Setelah Masakan Sayur pada Anak Tamun Kanak-Kanak  
Islam Terpadu Adriaal Padang**

Oleh :

**RINTAM LAKBAR**

**NIM : 202210630**

Skripsi yang sudah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Ujian Skripsi Program  
Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietitika Kemendes Politeknik Kesehatan Padang  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Padang, Juni 2024

Menyetujui,

**Ketua Dewan Penguji**



**(Zulhidhi, SKM, M.Si)**

**NIP.19620929 198803 1 002**

**Anggota Dewan Penguji**



**(Dr. Eva Yunietha, S.ST, M.Biomed)**

**NIP.19640603 199403 2 002**

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama Lengkap : Rintami Akbar  
NIM : 202210630  
Tanggal Lahir : 25 Januari 2002  
Tahun Masuk : 2020  
Peminatan : MSPMI  
Nama Pembimbing Akademik : Edmon, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes  
Nama Ketua Dewan Penguji : Zulkifli, SKM, M.Si  
Nama Anggota Dewan Penguji : Dr. Eva Yumiritha, S.ST, M.Biomed

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam hasil Skripsi saya yang berjudul :

**"EFEKTIVITAS PENERAPAN MODIFIKASI RESEP TERHADAP DAYA TERIMA SEBELUM DAN SESUDAH MASAKAN SAYUR PADA ANAK TAMAN KANAK-KANAK ISLAM TERPADU ADZKIAL PADANG".**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juni 2024



Rintami Akbar  
NIM.2022.10630

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



### A. Identitas Diri

Nama : Rintami Akbar  
Nim : 202210630  
Tempat/ Tanggal lahir : Talu/ 25 Januari 2002  
Jenis kelamin : Perempuan  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Agama : Islam  
Status Perkawinan : Belum kawin  
Nama Orang Tua  
    Ayah : Markol  
    Ibu : Nurhayati  
Alamat : Kampung Cubadak, Kecamatan Kinali,  
Kabupaten Pasaman Barat, Provinsi Sumatera  
Barat  
No HP : 081371841774  
*E-mail* : [rintamiakbar125@gmail.com](mailto:rintamiakbar125@gmail.com)

### B. Riwayat Pendidikan

1. TK Islam Bakti 66 Sei Balai Tahun 2007-2008
2. SD Negeri 11 Kinali Tahun 2008-2014
3. SMP Negeri 1 Kinali Tahun 2014-2017
4. SMA Negeri 1 Kinali Tahun 2017-2020
5. Poltekkes Kemenkes Padang Tahun 2020-2024

# **PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

## **JURUSAN GIZI**

**Skripsi, April 2024**

**Rintami Akbar**

### **Efektifitas Penerapan Modifikasi Resep terhadap Daya Terima Sebelum dan Sesudah Masakan Sayur pada Anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu Adzkia1 Padang**

**vi+51 halaman, 10 tabel, 13 lampiran**

#### **ABSTRAK**

Masakan sayur merupakan masakan yang paling banyak bersisa di TKIT ADZKIA 1 Padang. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan sisa masakan sayur mencapai 50,5%. Masakan sayur yang paling banyak bersisa adalah masakan tumis labu siam, tumis kol dan tumis kangkung. Tujuan penelitian untuk mengetahui perbedaan daya terima sebelum dan sesudah penerapan modifikasi resep masakan sayur pada anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu ADZKIA 1 Padang.

Jenis penelitian ini termasuk kedalam penelitian *pra-eksperimen* dengan rancangan *One Grup Pretest Posttest Design*. Subjek penelitian ini adalah seluruh seluruh anak TKIT ADZKIA 1 Padang yang berjumlah 77 anak. Subjek penelitian diambil secara *purposive sampling* yaitu sebanyak 34 anak. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret 2023 sampai dengan bulan Mei 2024. Pengumpulan data daya terima menggunakan metode *food weighing*. Analisis statistik menggunakan uji *paired t test*.

Hasil penelitian diperoleh rata-rata daya terima masakan capcay kuah putih 82,61%, tumis buncis wortel 88,48%, tumis bayam jagung muda 91,27%. dan terdapat perbedaan signifikan daya terima masakan sayur sebelum dan sesudah modifikasi.

Kesimpulan dari penelitian yaitu didapatkan efektifitas masakan sayur sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi resep. sehingga disarankan kepada pihak sekolah dapat menerapkan resep masakan modifikasi disertai pemberian motivasi kepada anak dalam mengonsumsi sayuran.

**Kata Kunci** : **Modifikasi, Daya Terima**  
**Daftar Pustaka** : **33 (2013-2023)**

**GRADUATE OF APPLIED NUTRITION AND DIETETICS  
DEPARTMENT OF NUTRITION**

**Skripsi, April 2024  
Rintami Akbar**

**Effectiveness of Modified Recipe Application on Acceptance Before and After Vegetable Dish among Integrated Islamic Kindergarten Children ADZKIA 1 Padang**

**vi+51 pages, 10 tables, 13 appendices**

**ABSTRACT**

Vegetable dishes are the most leftover dishes at TKIT ADZKIA 1 Padang. Based on the results of preliminary research, the remaining vegetable dishes reached 50.5%. The most leftover vegetable dishes are sautéed squash, sautéed cabbage, and sautéed kale. This study aims to investigate the difference in acceptance rate before and after the application of modified vegetable recipes among children at Integrated Islamic Kindergarten ADZKIA 1 Padang.

This type of research is a pre-experimental study with a One Group Pretest Post-test Design. The subjects of this study are all 77 children of TKIT ADZKIA 1 Padang. The research subjects were taken by purposive sampling, namely 34 children. The research was conducted from March 2023 to May 2024. Acceptability data collection used the food weighing method. Statistical analysis used the paired t-test.

The results of the study obtained an average acceptability of capcay white sauce at 82.61%, stir-fried chickpeas carrots at 88.48%, and stir-fried spinach young corn at 91.27%, and there is a significant difference in the acceptability of vegetable dishes before and after modification.

The study concludes that there is a difference in vegetable dishes before and after recipe modification. Therefore, it is recommended for schools to implement modified recipe dishes accompanied by providing motivation to children to consume vegetables.

**Keywords : Modification, Acceptance  
Literature : 33 (2013-2023)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Efektifitas Penerapan Modifikasi Resep terhadap Daya Terima Sebelum dan Sesudah Masakan Sayur pada Anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu ADZKIA 1 Padang”**

Penyusunan dan penulisan skripsi ini merupakan suatu rangkaian dari proses pendidikan pada Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang dan sebagai persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan di Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Padang.

Selama penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, dorongan, serta gagasan dari banyak pihak. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Safyanti, SKM, M.Kes sebagai pembimbing utama dan Ibu Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes sebagai pembimbing pendamping, yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, selalu memberikan masukan dan nasehat kepada penulis dalam pembuatan skripsi ini. Ucapan terimakasih juga penulis tujukkan kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM. M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S,SiT, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
4. Bapak Edmon, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Akademik.
5. Bapak Zulkifli, SKM, M.Si selaku Ketua Dewan Penguji.
6. Ibu Dr. Eva Yuniritha, S.ST, M.Biomed selaku Anggota Dewan Penguji.
7. Bapak dan Ibu Dosen sebagai pengajar di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang yang telah memberikan ilmu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.



8. Cinta pertamaku, Ayahanda Markol terimakasih banyak sudah berjuang untuk kehidupan penulis, beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau mampu mendidik penulis, memotivasi penulis dan memberi banyak dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.
9. Pintu surgaku, umak Nurhayati yang tidak pernah henti-hentinya memberikan kasih sayang yang luar biasa dan penuh cinta yang tak pernah berhenti berdoa, selalu memberikan dukungan dan motivasinya, sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.
10. Kedua penyemangatku bidadari tak bersayap dan malaikat kecilku, kakak Indah Pratiwi, S.Pd dan Bintang Anggoro Tanjung yang selalu membantu, memberi semangat serta memberi warna dan menghibur penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan proposal penelitian sampai pada tahap penyusunan skripsi ini telah selesai.
11. Serta pihak yang telah membantu dalam perkuliahan dan proses penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu

Penulis menyadari adanya keterbatasan kemampuan yang penulis miliki, sehingga masih ada kekurangan dalam hal isi maupun kemampuan dalam penulisan skripsi ini. Untuk itu penulis terbuka dalam menerima kritikan maupun saran yang bersifat membangun guna tercapainya kesempurnaan dalam skripsi ini. Semoga dengan ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca dan terutama bagi penulis sendiri. Aamiin.

Padang, April 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Penulis.....	5
2. Bagi Sekolah .....	5
3. Bagi Pembaca .....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Landasan Teori.....	6
1. Anak TK.....	6
2. Penyelenggaraan Makanan Sekolah .....	7
3. Daya Terima .....	13
4. Sisa Makanan .....	19
5. Modifikasi .....	21
B. Kerangka Teori.....	22
C. Kerangka Konsep .....	23
D. Hipotesis Penelitian .....	23
E. Definisi Operasional .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>25</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
1. Tempat Penelitian .....	25
2. Waktu Penelitian .....	25
C. Populasi, Sampel dan Objek Penelitian .....	25
1. Populasi.....	25
2. Sampel.....	25
3. Objek.....	26
4. Bahan dan Alat .....	26
D. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data.....	27
1. Data Primer .....	27
2. Data Sekunder .....	28
E. Pelaksanaan Penelitian.....	29

1. Daya Terima Masakan Sebelum dan Sesudah Modifikasi.....	29
2. Modifikasi Resep Masakan Sayur .....	30
F. Teknik Pengolahan Data .....	32
1. Pemeriksaan Data ( <i>Editing</i> ) .....	32
2. Entry Data .....	32
3. Membersihkan Data ( <i>Cleaning</i> ) .....	33
4. Memproses Data ( <i>Processing data</i> ).....	33
G. Analisis Data .....	33
1. Analisis <i>Univariat</i> .....	33
2. Analisis <i>Bivariat</i> .....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>34</b>
A. Gambaran Umum TK ADZKIA 1 Padang .....	<b>34</b>
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Sekolah.....	34
C. Gambaran Umum Responden .....	35
D. Hasil Penelitian.....	36
1. Daya Terima Anak Terhadap Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Dilakukan Modifikasi .....	36
2. Gambaran Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Dilakukan Modifikasi .....	37
3. Efektifitas Rata-Rata Daya Terima Anak TKIT ADZKIA 1 Padang Terhadap Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Penerapan Modifikasi Resep. ....	39
E. Pembahasan.....	41
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>47</b>
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Siklus Menu 5 Hari TKIT ADZKIA 1 Padang.....	26
Tabel 2. Rata-Rata Persentase Sisa Makanan di TKIT ADZKIA 1 Padang...	29
Tabel 3. Masakan yang Disajikan dan Rancangan Modifikasi Resep Masakan sayur di TKIT ADZKIA Padang .....	31
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin di TKIT...	35
Tabel 5. Rata-Rata Daya Terima Anak terhadap Masakan Sayur yang disajikan di TKIT ADZKIA 1 Padang Sebelum dilakukan Modifikasi.....	36
Tabel 6. Rata-Rata Daya Terima Anak terhadap Masakan Sayur yang Disajikan di TKIT ADZKIA 1 Padang Sebelum dilakukan Modifikasi.....	36
Tabel 7. Gambaran Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Modifikasi di TKIT ADZKIA 1 Padang.....	38
Tabel 8. Perbedaan Harga Sebelum dan Sesudah Modifikasi untuk 1 Porsi.....	39
Tabel 9. Hasil Uji Normalitas Daya Terima Masakan Sayur pada Anak TKIT ADZKIA 1 Padang.....	40
Tabel 10. Hasil <i>paired t-Test</i> Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Modifikasi Resep.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A. Formulir *Food Weighing*
- Lampiran B. Formulir Wawancara dan Observasi Gambaran Penyelenggaraan Makanan Anak TKIT ADZKIA 1 Padang
- Lampiran C. Lampiran Siklus Menu TKIT ADZKIA 1 Padang
- Lampiran D. Nilai Gizi Masakan dan Analisis Harga Sebelum Modifikasi
- Lampiran E. Nilai Gizi Masakan dan Analisis Harga Sesudah Modifikasi
- Lampiran F. Nilai Gizi Masakan dan Analisis Harga Sesudah Modifikasi
- Lampiran G. Surat Izin Penelitian dari Kampus
- Lampiran H. Surat Keterangan Selesai Penelitian
- Lampiran I. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran J. Master Tabel
- Lampiran K. Hasil Output
- Lampiran L. Lembar Konsul Bimbingan dengan Pembimbing 1
- Lampiran M. Lembar Konsul Bimbingan dengan Pembimbing 2

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Anak Taman Kanak-Kanak (TK) disebut juga dengan anak prasekolah, merupakan anak usia dini yang berusia sekitar 3-6 tahun (1), yang dipersiapkan untuk memasuki sekolah dasar dan mengalami proses tumbuh kembang, serta digolongkan sebagai konsumen yang sudah dapat aktif dalam memilih makanan kesukaannya (2). Pada usia ini, anak belum dapat memilih sendiri makanan yang baik untuk dikonsumsi, sehingga diperlukan peran orang tua maupun guru di sekolah dalam pemilihan makanan tersebut (2).

Taman Kanak-Kanak merupakan salah satu instansi yang melakukan penyelenggaraan makanan di sekolah (3). TK yang menyelenggarakan penyelenggaraan makanan biasanya menyediakan makanan lengkap yang terdiri dari makanan pokok, makanan lauk hewani/ lauk nabati dan sayuran. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan di TK erat dikaitkan dengan adanya sisa makanan (4).

Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak termakan oleh anak (3). Sisa makanan sering terjadi disebabkan karena selera makan anak yang berubah-ubah, kurangnya cita rasa, serta penyajian makanan yang kurang baik, sehingga berpengaruh terhadap daya terima makan anak. Hal ini sejalan dengan penelitian Rahayu (2018) di Sekolah Dasar Islam Nibras Kota Padang didapatkan bahwa sisa makanan pada anak tinggi yaitu 57,5%. Sering terjadinya daya terima makan anak yang tidak baik itu disebabkan karena

ketidakpuasan anak terhadap suatu makanan karena cita rasa dan cara penyajian makanan yang kurang baik (5).

Penelitian Franchfi di TK Kemala Bhayangkari 1 Padang, mengatakan bahwa daya terima anak terhadap menu yang dihidangkan rendah terutama pada sayuran yaitu 23,7%, alasan anak tidak menghabiskan makanannya karena menu yang diberikan kurang menarik dan tidak cocok dengan selera anak TK (6). Pada penelitian Agustina R di TPA Cinta Palangkaraya, daya terima anak terhadap masakan yang dihidangkan juga rendah yaitu 45,72%, alasan anak tidak menghabiskan makanannya karena adanya rasa bosan dan cita rasa yang kurang sehingga sisa makanan terjadi (7). Begitu pula dengan penelitian Rabbani A di Madrasah Tarbiyah Islamiyah Agam yaitu 65,03%, terjadi sisa makanan karena cita rasa yang kurang (8). Oleh karena itu maka dilakukanlah modifikasi terhadap makanan, setelah dilakukan modifikasi didapatkan bahwa daya terima anak meningkat. Hal ini sejalan dengan penelitian Miranda (2022) bahwa daya terima hidangan sayur meningkat setelah dilakukan modifikasi resep di RSUD Sijunjung.

Hasil wawancara yang dilakukan dengan pihak sekolah tanggal 1 Maret 2023, diketahui bahwa Taman Kanak-kanak Islam Terpadu ADZKIA 1 Padang menggunakan siklus menu 5 hari dan makanan dikelola langsung oleh pihak sekolah dalam bentuk makanan lengkap, dengan biaya 7.000 per orang perhari. Dalam pelaksanaannya, makanan diberikan kepada anak pada rentang pukul 10.30 WIB hingga 11.00 WIB. Pemorsian makanan dilakukan langsung oleh guru kelas tanpa adanya standar porsi. Pada saat wawancara tersebut diperoleh keterangan bahwa sering ditemukan adanya sisa makanan.

Hasil penelitian pendahuluan yang peneliti lakukan selama 5 hari berdasarkan siklus menu terhadap 17 anak TKIT. Diketahui bahwa daya terima anak terhadap masakan yang dihidangkan masih kurang baik, dengan rata-rata persentase 74,36% . Jika dilihat dari harinya hampir setiap hari makanan yang disajikan bersisa >20%. Sisa makanan paling banyak terdapat pada masakan sayur dengan rata-rata persentase 50,5%. Sayuran yang sering bersisa yaitu tumis labu siam 64,8% pada hari kelima, tumis kol 60,5% pada hari ketiga dan tumis kangkung 53,4% pada hari kedua. Dari hasil penelitian awal, sisa makanan tersebut masih tergolong tinggi.

Saat ditanyakan alasan anak mengapa tidak menghabiskan makanannya, mereka menjawab masakan yang disajikan tidak enak. Hasil wawancara terhadap orang tua murid tentang kebiasaan makan anak selama di rumah diperoleh bahwa rata rata anak dirumah sering makan sayur, sayuran yang disukai anak rata-rata tidak sama dengan sayur yang disediakan disekolah, anak lebih suka sayur seperti wortel, bayam dan buncis dengan bentuk olahan di tumis dan di soup.

Penelitian Ritonga mengatakan bahwa adanya sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi keadaan klinis dan patologis seseorang seperti perubahan nafsu makan, perubahan indra pengecap, gangguan menelan dan stres. Faktor eksternal meliputi mutu makanan seperti cita rasa, variasi menu, sikap petugas, ketidaktepatan waktu makan dan suasana tempat (9).

Berdasarkan permasalahan di atas untuk meningkatkan daya terima makanan anak perlu dilakukan modifikasi masakan pada sayuran yang kurang



daya terimanya. Modifikasi diupayakan agar gizi seimbang dapat tercapai dengan meminimalisir adanya sisa makanan pada anak. Modifikasi dilakukan dengan memperhatikan porsi yang disajikan, kebutuhan gizi dan biaya yang tersedia. Maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Pengaruh Daya Terima Sebelum dan Sesudah Penerapan Modifikasi Resep Masakan Sayur pada Anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu ADZKIA 1 Padang.

## **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah ada Efektifitas Daya Terima Sebelum dan Sesudah Penerapan Modifikasi Resep Masakan Sayur pada Anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu ADZKIA 1 Padang?”.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektifitas daya terima sebelum dan sesudah penerapan modifikasi resep masakan Sayur pada anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu ADZKIA 1 Padang.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahui rata-rata daya terima anak terhadap masakan sayur yang disajikan sebelum dilakukan modifikasi di TKIT ADZKIA 1 Padang.
- b. Diketahui masakan sayur yang akan di modifikasi.
- c. Diketahui rata-rata daya terima anak terhadap masakan sayur yang disajikan sesudah dilakukan modifikasi di TKIT ADZKIA 1 Padang.

- d. Diketahui efektifitas rata-rata daya terima terhadap masakan sayur yang disajikan sebelum dan sesudah dilakukan penerapan modifikasi pada anak TKIT ADZKIA 1 Padang.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Penulis**

Untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan, pengalaman dan pengembangan kemampuan peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan dibidang penelitian yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan, daya terima dan modifikasi masakan Sayur.

##### **2. Bagi Sekolah**

Sebagai bahan masukan dan evaluasi bagi pemimpin sekolah dan petugas penyelenggaraan makanan di sekolah agar dijadikan bahan pertimbangan dalam pengolahan masakan untuk menghindari sisa makanan pada anak.

##### **3. Bagi Pembaca**

Hasil penelitian dapat menjadi bahan rujukan bagi akademisi, memberi informasi tambahan bagi pembaca sebagai bahan untuk penelitian selanjutnya.

#### **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini dilakukan dengan wawancara, pengamatan dan penimbangan, modifikasi, uji daya terima masakan sayur yang disajikan baik sebelum maupun sesudah penerapan modifikasi di TKIT ADZKIA 1 Padang. Penelitian ini mencakup menu makanan selingan anak di TKIT ADZKIA 1 Padang.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Landasan Teori**

##### **1. Anak TK**

Anak TK merupakan anak yang berada pada rentang usia 4-6 tahun, yaitu anak sedang berada pada proses perkembangan (10). Anak mulai mengembangkan rasa ingin tahunya, dan mampu berkomunikasi lebih baik. Pada usia ini anak akan mengalami perkembangan bahasa dan berinteraksi terhadap lingkungan sosial, mulai dari mencari serta mengembangkan bakat dan minatnya. Periode usia 4-6 tahun sebagai fase *sense of initiative*. Pada periode ini anak harus didorong untuk mengembangkan prakarsa, seperti kesenangan untuk mengajukan pertanyaan dari apa yang dilihat, didengar dan dirasakan (11).

Taman Kanak-Kanak adalah lingkup pendidikan anak usia dini pada jalur pendidikan formal. Anak TK adalah anak-anak yang telah siap untuk memasuki jenjang Sekolah Dasar. TK memiliki dua kelompok usia yaitu usia 4-5 tahun dalam TK kelompok A dan usia 5-6 tahun untuk kelompok B. Pendidikan TK adalah salah satu bentuk pendidikan anak usia dini yang memiliki peranan sangat penting untuk mengembangkan kepribadian anak serta mempersiapkan mereka untuk memasuki jenjang pendidikan selanjutnya (12).

Pendidikan taman kanak-kanak (TK) dinyatakan dalam UU RI No 20 tahun 2003 pasal 28 ayat 3 adalah pendidikan anak usia dini pada jalur pendidikan formal yang bertujuan membantu anak didik mengembangkan berbagai potensi baik fisik dan psikis yang meliputi moral dan nilai agama,

social, emosional, kemandirian, kognitif, bahasa, fisik/ motorik dan seni untuk siap memasuki sekolah dasar. Dalam PP No 27 tahun 1990 bab I pasal 1 ayat 2 dinyatakan bahwa “Taman Kanak-Kanak adalah suatu bentuk pendidikan prasekolah yang menyediakan program pendidikan bagi anak usia dini sampai memasuki pendidikan dasar” (13).

## **2. Penyelenggaraan Makanan Sekolah**

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswa (14). Penyelenggaraan makanan di sekolah tujuannya untuk memenuhi kebutuhan siswa di sekolah, meningkatkan status gizi, dan meningkatkan kemampuan belajar siswa. Program makan siang di taman kanak-kanak (TK) membantu mengurangi kerentanan pangan bagi anak yang berasal dari keluarga berpendapatan rendah (15).

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan (penerimaan dan penyimpanan), pemasakan bahan makanan, distribusi, pencatatan dan pelaporan, serta evaluasi, yang bertujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik dengan cita rasa yang baik sesuai dengan keinginan konsumen (3).

Kegiatan penyelenggaraan makanan, sebagai berikut:

### **a. Perencanaan Menu**

Perencanaan menu merupakan rancangan menu atau kegiatan penyusunan menu dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera

konsumen/pasien dan kebijakan institusi. Tujuan perencanaan menu ialah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi kombinasi hidangan, dan menyesuaikannya dengan biaya yang tersedia (16).

Menu berasal dari bahasa Perancis yang artinya “rinci” yaitu daftar yang tertulis secara rinci tentang makanan yang dipesan (seperti di restoran) atau disajikan (seperti di rumah sakit, sekolah). Menu juga dapat berarti sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, makan siang dan makan malam (16).

Dua fungsi dasar dari menu adalah pertama, menu menetapkan kebutuhan yang harus disediakan/disiapkan untuk berjalannya suatu penyelenggaraan makanan institusi dan kedua menu merupakan alat koordinasi untuk melaksanakan tujuan manajemen (pimpinan) (16).

Hal-hal yang diperlukan dalam melakukan perencanaan menu yaitu (17):

1) Bentuk tim kerja

Membentuk tim kerja ini tujuannya untuk menyusun menu yang terdiri dari ahli gizi (*nutritionist/dietisien*) kepala pemasak (*chef cook*), dan pengawas makanan.

2) Menetapkan macam menu

Mengacu pada tujuan pelayanan makanan institusi, maka perlu ditetapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan dan kombinasi keduanya.

3) Menetapkan lama siklus menu

Macam menu yang cocok perlu ditetapkan dengan sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus menu dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari dan 10 hari atau 15 hari. Kurun waktu penggunaan menu dapat diputar selama 6 bulan-1 tahun

4) Menetapkan pola menu

Menetapkan pola menu yang dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu.

5) Menetapkan besar porsi

Besar porsi yaitu banyaknya rincian bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan.

6) Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.

7) 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.

8) Penilaian menu

Penilaian menu perlu dilakukan menggunakan instrumen yang diajukan kepada manejer.

9) Melakukan test awal menu

Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

**b. Perencanaan Anggaran Belanja makanan**

Perencanaan anggaran belanja makanan merupakan suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen yang dilayani. Tujuan dari kegiatan ini yaitu agar tersedianya rancangan anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen yang dilayani sesuai dengan standar kecukupannya (17).

**c. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan**

Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan suatu kegiatan untuk menetapkan macam, jumlah, dan mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu, dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan. Tujuan dilakukan kegiatan ini, agar tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk konsumen (17).

Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan:

- 1) Susun macam bahan makanan yang diperlukan, lalu golongan bahan makanan apakah termasuk dalam bahan makanan kering.
- 2) Hitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara:
  - a) Tetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani.
  - b) Hitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam satu siklus menu (misalnya: 5,7, atau 10 hari)
  - c) Tetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun).

- d) Hitung berapa siklus dalam 1 periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender. Contohnya bila menu yang digunakan adalah 10 hari, maka dalam 1 bulan (30 hari) berlaku 3 kali siklus. Bila 1 bulan adalah 31 hari, maka berlaku 3 kali siklus ditambah 1 menu untuk tanggal 31.
- e) Hitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan (1 bulan, 3 bulan, 6 bulan atau 1 tahun).
- f) Masukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasinya (17).

#### **d. Pengadaan Bahan Makanan**

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, serta melakukan survei pasar (17).

##### 1) Spesifikasi bahan makanan

Adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan, dan kualitas bahan makanan. Spesifikasi mempunyai 3 tipe yaitu spesifikasi teknik, spesifikasi penampilan dan spesifikasi pabrik.

##### 2) Survei pasar

Kegiatan untuk mencari informasi mengenai harga bahan makanan yang ada di pasaran sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan sebagai dasar perencanaan anggaran bahan makanan. Dari survei pasar ini akan diperoleh perkiraan harga bahan makanan yang meliputi harga terendah, harga tertinggi, harga tertimbang dan harga perkiraan maksimal (17).



**e. Pemesanan dan pembelian bahan makanan**

Pemesanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan, berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani. Tujuan dari kegiatan ini agar tersedia daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan (17).

**f. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan yaitu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya. Tujuan dari penerimaan bahan makanan ini agar tersedia bahan makanan yang siap untuk diolah (17).

**g. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan yaitu suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan kering dan basah di gudang bahan makanan serta pencatatan dan pelaporannya. Tujuannya agar tersedia bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai kebutuhan.

Penyaluran bahan makanan yaitu tata cara distribusi bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit kerja pengolahan makanan, dengan tujuan agar tersedia bahan makanan siap pakai dengan kualitas yang sesuai pesanan (17).

#### **h. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan**

Persiapan bahan makanan yaitu kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah mulai dari mencuci, memotong, menyangi, meracik dan sebagainya, sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah konsumen. Pengolahan bahan makanan yaitu kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (17).

#### **i. Distribusi makanan**

Distribusi makanan yaitu proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani, dengan tujuan agar konsumen mendapatkan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku (17).

### **3. Daya Terima**

Daya terima merupakan kemampuan seseorang dalam menghabiskan makanan yang dihidangkan berdasarkan kebutuhannya. Daya terima disebut juga sebagai tingkat kesukaan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan tanpa meninggalkan sisa makanan (18). Penilaian kesukaan seseorang terhadap makanan itu berbeda-beda tergantung selera dan kesenangannya, ini juga dipengaruhi oleh sensorik, sosial, psikologi, agama, budaya dan faktor lainnya (19).

Daya terima biasanya diukur sebagai sisa makanan yang dikonsumsi, karena sisa makanan dapat menentukan makanan ini disukai atau tidak. Daya terima terhadap konsumen bisa dilihat dari habis atau tidak habis nya makanan

yang disajikan. Daya terima makanan dapat diukur dengan sisa makanan yang disajikan (19).

Daya terima anak sekolah terhadap makanan dapat dilihat dari jumlah makanan yang dihabiskan. Daya terima juga dapat dilihat dari jawaban yang diajukan berkaitan dengan rangsangan sensori. Penilaian anak usia sekolah terhadap makanan berhubungan dengan karakteristik menu, yaitu pola menu, warna dan penampakan, tekstur, aroma, bentuk potongan, popularitas makanan dan suhu penyajian. Selain itu penilaian juga berdasarkan kesukaan yang dipengaruhi teman sebaya.(4)

Daya terima dapat diukur dengan rumus:

$$\% \text{ Daya terima} = \frac{\text{Berat Awal} - \text{Berat Akhir}}{\text{Berat Awal}} \times 100\%$$

Faktor yang mempengaruhi daya terima terbagi menjadi dua yaitu ada faktor internal dan faktor eksternal (20).

a. Faktor internal

1) Keadaan fisik

Keadaan fisik seseorang akan memengaruhi ketertarikannya pada suatu makanan. Pada kondisi tubuh yang sehat, seseorang cenderung lebih mudah untuk menyantap beberapa makanan karena kondisi fisiknya tidak terdapat gangguan. Jika pada seseorang yang mengalami gangguan atau dalam kondisi sakit maka akan mengalami penurunan kemampuan fungsional fisik yang akan memengaruhi jenis makanan yang dikonsumsi (20).

2) Kebiasaan makan

Kebiasaan makan seseorang disebut juga kegiatan mengonsumsi makanan berulang yang dilakukan terus menerus dan akan membentuk suatu

pola makan. Kebiasaan makan akan memengaruhi kehidupan sehari-hari seseorang dan kesehatan fisiknya (20).

### 3) Usia

Usia dapat memengaruhi terjadinya sisa makanan yang disajikan. Contoh pada usia bayi dan balita mereka akan mengkonsumsi makanan sesuai dengan apa yang diberikan oleh orang tua. Saat beranjak menjadi anak-anak dan remaja mereka mulai mengenal berbagai macam makanan sehingga bisa lebih banyak memilih jenis makanan yang dikonsumsi. Pada usia ini mereka lebih memilih untuk mengonsumsi makanan modern atau *fast food*. Berbeda dengan seseorang yang sudah mencapai usia lanjut, daya terima terhadap makanan sudah mulai menurun karena kondisi fungsi organ tubuh yang mulai menurun atau menderita suatu penyakit menahun. Hal ini akan memengaruhi pemilihan bahan makanan atau menu makanan yang akan dikonsumsi (20).

### 4) Jenis kelamin

Jenis kelamin juga memengaruhi jumlah asupan makan, seseorang. Laki-laki akan lebih banyak makan dibandingkan dengan perempuan. Hal ini berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan, laki-laki cenderung lebih banyak melakukan kegiatan dibandingkan dengan perempuan. Pada kelompok remaja asupan makanan akan dipengaruhi oleh padatnya kegiatan yang dilakukan, akses mendapatkan makanan cepat saji, dan mengikuti tren makanan diantara teman seusianya. Ini dapat berpengaruh terhadap pemilihan makanan dan penerimaan terhadap suatu menu makanan (20).

## b. Faktor eksternal

### 1) Cita rasa

Cita rasa adalah suatu penilaian konsumen atau pasien terhadap suatu produk makanan atau minuman. Cita rasa timbul karena terjadi rangsangan pada manusia terutama penglihatan, penciuman dan pengecap. Makanan yang disajikan harus memenuhi syarat utama yaitu cita rasa makanan memberikan kepuasan bagi konsumen dan makanan aman dari zat atau mikroba yang mengganggu kesehatan. Cita rasa dapat diukur dengan cara melakukan uji *organoleptik*. Uji *organoleptik* merupakan pengujian terhadap makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan terhadap suatu produk (19).

Rasa makanan mencakup beberapa komponen, diantaranya aroma yaitu rasa dan bau yang sangat subjektif dan sangat sulit untuk diukur, bumbu yaitu bahan yang ditambahkan pada makanan yang dapat membangkitkan selera makan karena memberikan rasa makanan yang khas, tingkat kematangan, temperatur makanan atau panas dinginnya makanan yang disajikan dan penampilan makanan yang terdiri dari beberapa komponen yaitu warna makanan, tekstur makanan, bentuk makanan, porsi makanan dan penyajian makanan.

### 2) Variasi menu

Variasi menu makanan dapat membantu memperbaiki kualitas suatu makanan. Variasi menu artinya pengembangan aneka ragam bahan makanan dalam rangka memperkaya tata hidangan (9). Variasi susunan hidangan terdiri dari:

a) Hidangan makanan pokok, pada umumnya adalah nasi.

- b) Hidangan lauk-pauk, yaitu masakan yang dibuat dari bahan makanan hewani atau nabati ataupun gabungan keduanya. Bahan makanan lauk hewani yang umum digunakan daging sapi, daging unggas dan sebagainya. Sedangkan bahan makanan lauk nabati yang umum digunakan tahu, tempe dan sebagainya.
- c) Hidangan sayur-sayuran
- d) Hidangan buah-buahan

Variasi menu yang baik dapat dilihat dari variasi bahan, rasa, warna, dan metode pengolahannya (19).

- a) Variasi bahan, dimana menu harus terdiri dari berbagai makanan dengan bahan yang berbeda dari hari ke hari.
- b) Variasi rasa, adalah rasa makanan yang harus terdiri dari berbagai jenis, yaitu manis, asam, asin, dan pahit.
- c) Variasi warna, yaitu harus membuat warna makanan yang menarik sehingga dapat menjadi nilai tambah bagi menu. Sayur dan buah merupakan makanan dapat menjadi nilai tambah bagi menu. Sayur dan buah merupakan makanan yang sangat baik untuk memberi warna alami pada menu.
- d) Teknik pemasakan, merupakan kegiatan mengubah bahan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, yang berkualitas dan aman dikonsumsi (3).

1) Memasak dengan media air (panas basah)

Dilakukan dengan memanfaatkan media cairan atau uap air. Macam-macam teknik memasak panas basah yaitu merebus dalam banyak cairan dan suhu mendidih (*boiling*), merebus menggunakan banyak air dan

suhu dibawah titik didih (*simmering*), merebus pelan dengan cairan terbatas (*poaching, stup*), mengunyai yaitu merebus pelan dengan kaldu atau saus dengan perbandingan cairan dan bahan hampir sama (*stewing*), merebus di dalam oven dengan menggunakan air/kaldu dengan jumlah lebih sedikit dari bahan (*braising*), mengukus atau memasak dengan uap panas (*steaming*).

2) Memasak dengan media udara (panas kering)

Dilakukan dengan memanfaatkan udara panas. Teknik yang sering digunakan adalah memasak langsung diatas api (*grilling, broiling, barbequing*), memanggang diatas wajan pemanggang (*pan broiling*), memanggang di dalam oven dengan melumuri bahan dengan minyak (*roasting*), memanggang dalam oven tanpa minyak (*baking*).

3) Memasak dengan media minyak goreng

Memanfaatkan minyak sebagai media penghantar panas. Ada dua cara yaitu menggoreng dengan minyak banyak (*deep fat frying*), dan menumis yaitu menggunakan sedikit minyak umumnya untuk mematangkan bumbu (*shallow frying*).

4) Memasak dengan media panas alat, memanfaatkan panas yang dihasilkan dari alat langsung, contohnya menyangrai.

5) Memasak dengan media pasir, memanfaatkan abu/tanah yang dipanaskan sebagai media memasak. Contohnya seperti memasak singkong, kerupuk dan lainnya.

6) Memasak dengan alat elektromagnetik, memanfaatkan gelombang elektromagnetik.

### 3) Sikap petugas

Pramusaji diharapkan dapat berkomunikasi, baik dalam bersikap, baik dalam berekspresi, wajah, dan senyum. Karena sikap petugas akan mempengaruhi konsumen/pasien untuk menikmati makanan dan akhirnya dapat menimbulkan rasa puas (19).

### 4) Suasana lingkungan

Lingkungan yang menyenangkan saat makan dapat memberikan dorongan bagi konsumen/pasien untuk menghabiskan makanannya. Suasana bersih dan tenang juga mempengaruhi konsumen/pasien dalam menyantap makanan yang disajikan (19).

### 5) Makanan dari luar

Makanan dari luar akan berpengaruh terhadap sisa makanan yang disediakan. Penyebab konsumen/pasien mencari makanan di luar salah satunya karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi yang menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar (19).

## 4. Sisa Makanan

Sisa makanan adalah makanan yang masih ada di piring makanan sesudah konsumen selesai makan (3). Sisa makanan terbagi dua, yaitu (21):

- a. *Waste*, yaitu bahan makanan yang tidak dapat diolah karena rusak, hilang atau terbuang.
- b. *Plate waste*, yaitu sisa makanan yang terbuang karena setelah disajikan tidak dihabiskan oleh konsumen.

Tolak ukur keberhasilan kinerja pelayanan kesehatan kepada masyarakat, secara umum mengacu pada standar pelayanan minimal (SPM).



Skor yang harus dicapai untuk sisa makanan di piring konsumen adalah kurang dari 20% (21).

Persentase sisa makanan dihitung dengan cara membandingkan sisa makanan dengan standar porsi makanan kali 100%. Atau dengan rumus:

$$\% \text{ Sisa Makanan} = \frac{\text{Berat Sisa Makanan}}{\text{Berat Makanan yang Disajikan}} \times 100\%$$

Metode pengukuran sisa makanan:

a. Metode Observasi/*Virtual/Comstock*

Metode ini dikembangkan oleh Comstock. menurut Comstock, cara penaksiran dilakukan menggunakan skala 6 point. Dengan kriteria yaitu: skala 0: dikonsumsi seluruhnya oleh pasien (100% dikonsumsi), skala 1: tersisa ¼ porsi (hanya 75% dikonsumsi), skala 2: tersisa ½ porsi (hanya 50% dikonsumsi), skala 3: tersisa ¾ porsi (hanya 25% dikonsumsi), skala 4: hanya dikonsumsi sedikit (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%), skala 5: tidak dikonsumsi sama sekali (utuh) (3).

b. Metode pencatatan sendiri

Dalam metode ini responden memperkirakan sendiri sisa makanannya, dan menuliskannya pada form khusus untuk mencatat sisa dari setiap jenis makanan. Sebelumnya responden sudah dijelaskan cara mengisi formulir (3).

c. Metode *recall*

Metode *recall* tujuannya untuk memperoleh informasi asupan makanan seseorang selama 24 jam sehari sebelum di wawancara. Mengukur sisa makanan dengan metode *recall* hanya dapat dilakukan pada responden dengan jumlah makanan yang dihidangkan sudah diketahui sebelumnya (3).

d. Metode penimbangan sisa makanan (*food weighing*)

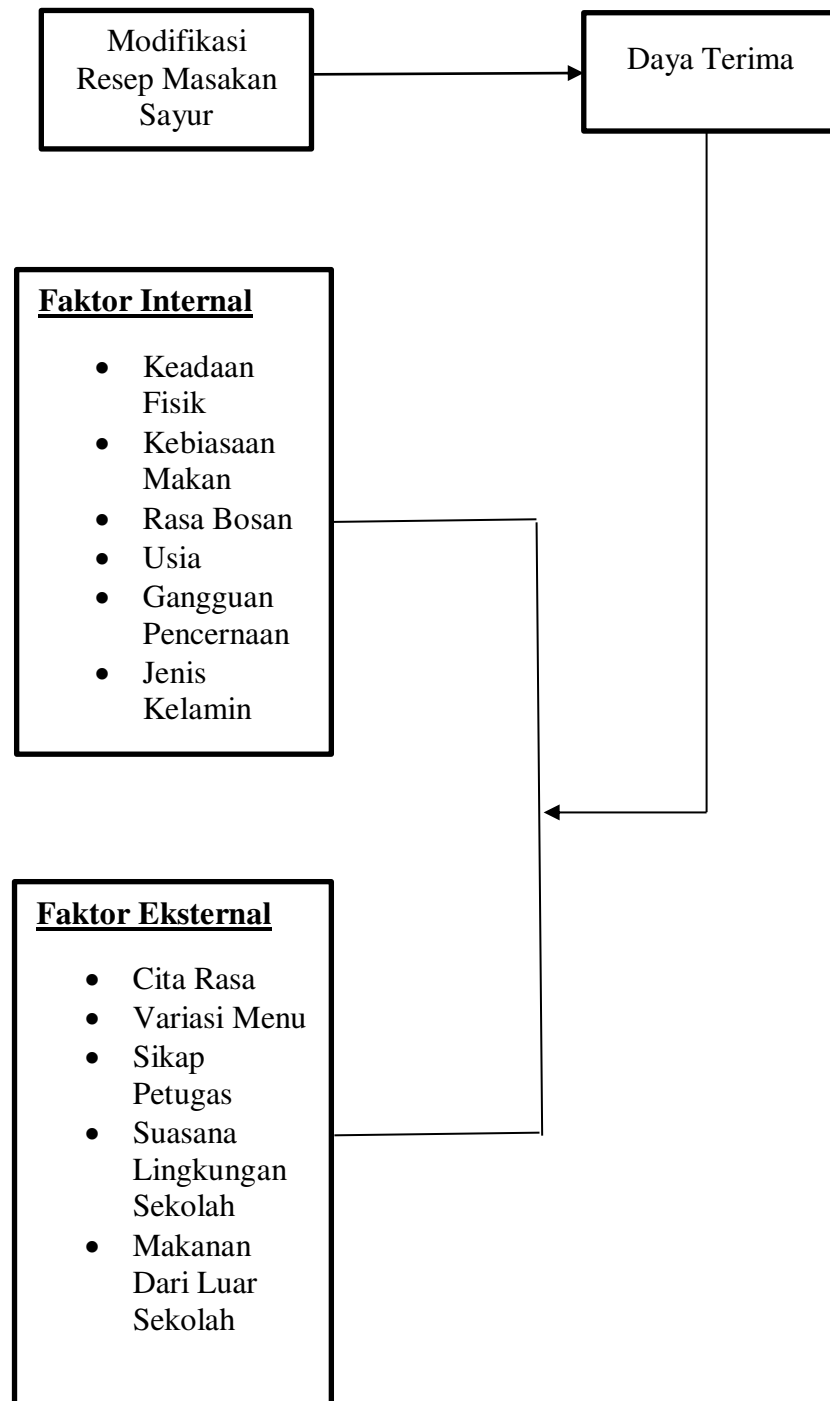
Jumlah sisa makanan dapat diperoleh dengan cara menimbang makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien, kemudian dirata-rata menurut jenis makanan. Persentase sisa makanan dihitung dengan cara membandingkan sisa makanan dengan standar porsi makanan rumah sakit kali 100% (3).

## **5. Modifikasi**

Modifikasi resep adalah mengubah rasa dan penampilan makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizi, dengan tujuan meningkatkan daya terima makanan, mengurangi sisa makanan dan meningkatkan cita rasa makanan agar konsumen tidak bosan (3). Modifikasi masakan merupakan sebuah tindakan perubahan yang dilakukan terhadap masakan, perubahan dapat dilakukan dengan menambah, mengurangi, atau mengubah komponen dari masakan tersebut. Perubahan makanan dan pembaharuan bertujuan untuk meningkatkan variasi hidangan, meningkatkan nilai gizi hidangan dan meningkatkan daya terima hidangan (22). Tujuan modifikasi adalah, pengurangan atau penambahan kandungan zat gizi tertentu, merubah cara persiapan, cara memasak dan mengganti bahan makanan utama atau diberikan tambahan (9).

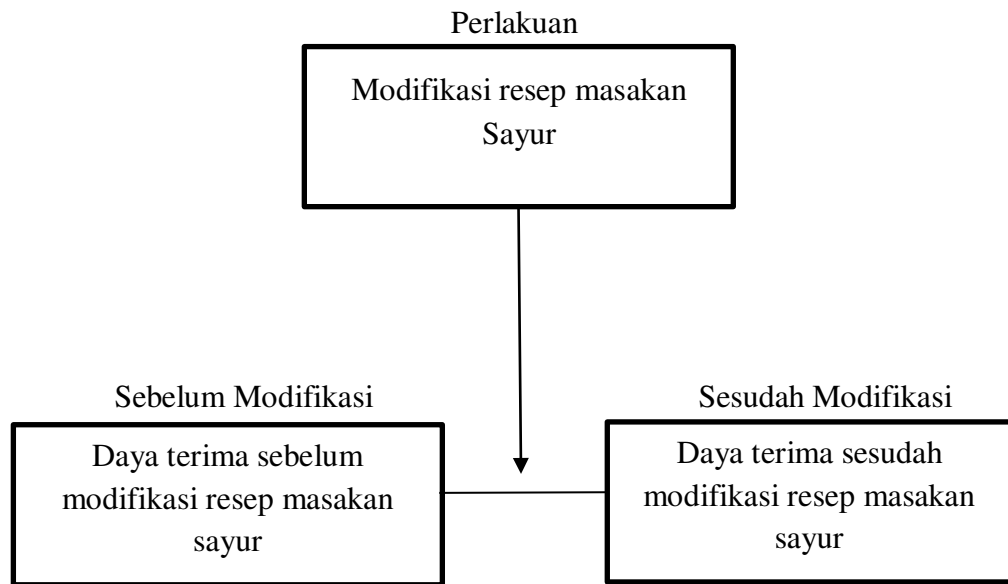
Modifikasi bertujuan untuk meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, warna, aroma, tekstur, nilai gizi atau jumlah. Merubah cita rasa makanan dapat dilakukan dengan memodifikasi bentuk, bumbu (takaran, jenis), bahan makanan, ataupun merubah teknik memasak. Hasil memodifikasi resep akan menentukan variasi rasa dan jenis masakan. Memodifikasi kandungan gizi hidangan dapat dilakukan dengan memodifikasi bahan makanan baik jumlah ataupun jenis dan teknik memasak (27).

## B. Kerangka Teori



*Sumber : Ritonga (2018)*

### C. Kerangka Konsep



### D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah adanya perbedaan efektifitas daya terima sebelum dan sesudah penerapan modifikasi resep masakan sayur pada anak TKIT ADZKIA 1 Padang.

## E. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Modifikasi masakan sayur	Modifikasi masakan merupakan sebuah tindakan perubahan yang dilakukan terhadap masakan, modifikasi yang akan dilakukan yaitu modifikasi bahan utama pada sayur. Mengubah masakan sayuran tumis kangkung menjadi capcay kuah putih, tumis kol menjadi tumis buncis wortel dan tumis labu siam dimodifikasi menjadi tumis bayam jagung muda dengan metode modifikasi cita rasa meliputi perubahan bahan makanan, bumbu, bentuk potongan dan teknik pengolahan yang digunakan.	-	-	-	-
2.	Daya terima sebelum dan sesudah modifikasi masakan	Daya terima merupakan kemampuan anak dalam menghabiskan makanan yang telah diberikan sebelum dan sesudah penerapan modifikasi masakan sayur.	<i>Food Weighing</i> (menimbang berat makanan sebelum disajikan dan menimbang sisa yang tidak dihabiskan).	Timbangan makanan digital	Rata-rata persentase berat (gram) masakan yang dikonsumsi anak sebelum dan sesudah modifikasi masakan.	Rasio

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Jenis dan Desain Penelitian**

Penelitian ini termasuk kedalam penelitian pra-eksperimen (*pre experimental designs*) dengan menggunakan rancangan *One Grup Pretest Posttest Design*. Rancangan pada penelitian ini yaitu melihat, menimbang, menghitung dan membandingkan daya terima sebelum dan sesudah penerapan modifikasi resep masakan sayur pada anak TKIT ADZKIA 1 Padang.

### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

#### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini bertempat di TKIT ADZKIA 1 Padang. Proses pengolahan dan modifikasi masakan dilakukan di dapur sekolah dan untuk uji daya terima anak terhadap masakan yang disajikan dilaksanakan di dalam kelas.

#### **2. Waktu Penelitian**

Penelitian di mulai dari pembuatan proposal pada februari 2023 sampai dengan pembuatan laporan akhir skripsi pada bulan Mei 2024.

### **C. Populasi, Sampel dan Objek Penelitian**

#### **1. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh anak TKIT ADZKIA 1 Padang yang berjumlah 77 orang yang terbagi dalam 5 kelas.

#### **2. Sampel**

Sampel penelitian ini adalah siswa di TKIT ADZKIA 1 Padang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik *purposive sampling*, dimana sampel dipilih dengan jumlah tertentu berdasarkan pertimbangan peneliti dan

izin pihak sekolah bahwa untuk penelitian hanya dibolehkan memakai 2 kelas yang dimana anak sering menyisakan makanan pada saat jam makan. Siswa yang dijadikan sampel sebanyak 34 anak terdiri dari dua kelas yang dipilih berdasarkan kriteria inklusi, yaitu sebagai berikut:

- a. Sampel berusia 4-6 tahun yang bersekolah di TKIT ADZKIA 1 Padang.
- b. Sampel hadir pada saat penelitian.
- c. Sampel mau menerima makanan yang disajikan disekolah.
- d. Sampel tidak dalam keadaan sakit.

### 3. Objek

Objek dari penelitian ini adalah masakan yang disajikan di TKIT ADZKIA 1 Padang. Masakan yang disajikan yaitu berdasarkan siklus menu 5 hari, dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Siklus Masakan Sayur 5 Hari TKIT ADZKIA 1 Padang**

Hari	Masakan Sayur
1	Sup bakso
2	Tumis kangkung
3	Tumis kol
4	Tumis toge wortel
5	Tumis labu siam

Masakan yang dipilih dari siklus menu, untuk dimodifikasi adalah masakan sayur pada hari kedua tumis kangkung, hari ketiga tumis kol dan hari kelima tumis labu siam.

### 4. Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

- a. Bahan Pengolahan Masakan Sayur

Bahan yang digunakan dalam pengolahan Masakan sayur berasal dari bahan yang disediakan sendiri oleh peneliti bayam, jagung muda, buncis, wortel, kembang kol, minyak, bawang merah, bawang putih, daun bawang, gula dan garam halus.

b. Bahan Pengukuran Daya Terima

Bahan yang digunakan dalam pengukuran daya terima adalah formulir *food weighing*.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

a. Alat Pengolahan Masakan Sayur

Peralatan untuk persiapan seperti pisau, talenan, timbangan makanan digital, dan baskom. Peralatan untuk memasak seperti kompor, kuahi, sendok sayur, baskom. Semua peralatan yang tersedia di dapur sekolah.

b. Alat Pemorsian Masakan Sayur

Alat yang digunakan dalam pemorsian masakan sayur adalah sendok sayur, timbangan makanan digital, dan mangkok sayur.

c. Alat Pengukuran Daya Terima

Alat yang digunakan dalam pengukuran daya terima adalah timbangan makanan digital dan piring.

## **D. Jenis Dan Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Data Primer**

Data primer merupakan data yang diperoleh peneliti secara langsung, data yang dikumpulkan adalah:



a. Daya terima masakan sebelum modifikasi

Pengumpulan data daya terima masakan sebelum modifikasi resep masakan ini, untuk menentukan penyebab dilakukannya modifikasi pada masakan sayur yang dihidangkan. Sebelum melakukan modifikasi pada masakan sayur peneliti melakukan wawancara dengan kepala sekolah, juru masak, wali kelas dan anak, terkait sisa makanan anak untuk melihat gambaran daya terima makanan pada anak. Dari hasil penelitian pendahuluan selama 5 hari sesuai siklus menu di TK, diperoleh bahwa sisa makanan terbanyak terdapat pada sayuran. Peneliti membuktikannya dengan cara menimbang makanan (*food weighing*) pada masing-masing masakan tersebut, tepatnya masakan tumis kangkung pada hari kedua, tumis kol pada hari ketiga dan tumis labu siam pada hari kelima.

b. Daya terima masakan sesudah modifikasi

Daya terima masakan sesudah modifikasi dilakukan dengan cara menimbang sisa makanan (*food weighing*) pada masakan yang dihidangkan. Pengumpulan data sisa makanan setelah modifikasi dilakukan selama 3 hari, sesuai dengan siklus menu pada hari kedua, ketiga dan kelima yang sudah ditetapkan di sekolah.

## **2. Data Sekunder**

Data sekunder pada penelitian ini berupa data tentang gambaran umum sekolah, gambaran umum tenaga pendidik sekolah, jumlah rombongan belajar dan jumlah seluruh siswa yang ada di sekolah tersebut

## E. Pelaksanaan Penelitian

Dalam pelaksanaan penelitian, peneliti melakukan penelitan pendahuluan yang bertujuan untuk melihat pelaksanaan masakan yang diberikan oleh sekolah selama 5 hari. Penelitian pendahuluan ini untuk mengetahui masakan sayur yang akan dimodifikasi. Masakan yang dimodifikasi adalah masakan sayur yang bersisa > 20%. Rata-rata persentase sisa makanan dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2. Rata-Rata Persentase Sisa Masakan Sayur di TKIT ADZKIA 1 Padang**

Hari	Menu	% Sisa Makanan
1	Sup bakso	2,95%
2	Tumis kangkung	53,4%
3	Tumis kol	60,5%
4	Tumis toge wortel	11,3%
5	Tumis labu siam	64,8%

Berdasarkan hasil tabel diatas maka masakan yang dipilih untuk di modifikasi yaitu, pada hari kedua tumis kangkung, pada hari ke tiga tumis kol, pada hari kelima tumis labu siam, dimodifikasi karena rasanya yang tidak enak, tidak sesuai dengan selera anak dan bentuknya yang kurang menarik.

Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam kegiatan penelitian sebagai berikut:

### 1. Daya Terima Masakan Sebelum dan Sesudah Modifikasi

- a. Peneliti menimbang semua masakan yang dihidangkan pada setiap menu, menggunakan timbangan makanan digital dan mencatat beratnya.
- b. Setelah mengkonsumsi makanannya, dilakukan kembali penimbangan sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh anak pada form sisa makanan yang telah disediakan.

- c. Jumlah makanan yang dikonsumsi adalah berat makanan sebelum dikonsumsi dikurangi dengan sisa makanan yang tidak dikonsumsi, kemudian untuk mencari persentase daya terimanya dikali 100%.
- d. Setelah itu peneliti membandingkan daya terima sebelum dan sesudah modifikasi.
- e. Peneliti memeriksa kembali kelengkapan data selama penelitian.

## **2. Modifikasi Resep Masakan Sayur**

Berdasarkan hasil penelitian awal melalui wawancara dengan pihak sekolah, didapatkan bahwa anak menyukai makanan baru yang menarik, berkuah dan yang tidak pedas.

Adapun langkah-langkah dalam memodifikasi masakan sebagai berikut:

- a. Berdasarkan 3 masakan sayur yang terpilih, peneliti melakukan modifikasi (bahan, bumbu, bahan tambahan, teknik memasak dan bentuk potongan) dengan mempertimbangkan besar porsi yang biasa diberikan di sekolah, masukan yang diberikan oleh orang tua anak mengenai sayuran yang disukai anak dan masukkan dari pihak sekolah serta biaya bahan makanan dengan modifikasi seperti pada tabel 3 berikut.

**Tabel 3. Masakan yang Disajikan dan Rancangan Modifikasi Resep Masakan Sayur di TKIT ADZKIA 1 Padang**

<b>No</b>	<b>Modifikasi</b>	<b>Sebelum Modifikasi</b>	<b>Sesudah Modifikasi</b>
<b>1</b>		<b>Tumis Kangkung</b>	<b>Capcay Kuah Putih</b>
	Bahan	Kangkung	Kembang kol, wortel dan buncis
	Bumbu	Bawang merah, garam	Bawang merah, bawang putih, daun bawang, saus tiram, dan garam
	Teknik Pengolahan	Ditumis	Ditumis dan direbus
	Harga (1 porsi)	Rp. 587	Rp. 446,4
	Alasan	Karena bahan utama tidak sesuai dengan selera anak-anak	
	Porsi	2 sdm	20 gr
<b>2</b>	<b>Modifikasi</b>	<b>Tumis Kol</b>	<b>Tumis Buncis Wortel</b>
	Bahan	Kol	Buncis dan wortel
	Bumbu	Bawang merah, dan garam	Bawang merah, bawang putih, garam
	Teknik Pengolahan	Ditumis	Ditumis
	Bentuk Potongan	<i>Shared</i> (diiris)	Potong serong 1 cm dan korek api 3 cm
	Harga (1 porsi)	Rp. 270	Rp. 415,8
	Alasan	Karena bahan utama tidak sesuai dengan selera anak-anak	
	Porsi	2 sdm	20 gr
<b>3</b>	<b>Modifikasi</b>	<b>Tumis Labu Siam</b>	<b>Tumis Bayam Jagung Muda</b>
	Bahan	Labu siam	Bayam dan jagung muda
	Bumbu	Bawang merah dan garam	Bawang merah, bawang putih dan garam
	Teknik Pengolahan	Ditumis	Ditumis
	Harga (1 porsi)	Rp. 294	Rp. 607
	Alasan	Karena bahan utama tidak sesuai dengan selera anak-anak	
	Porsi	2 sdm	20 gr

- b. Kemudian lima hari sebelum dilakukan uji daya terima masakan sayur yang dimodifikasi, peneliti melakukan uji coba terlebih dahulu kepada 5 anak dan 5 orang wali kelas TKIT ADZKIA 1 Padang.
- c. Selanjutnya berdasarkan hasil uji coba dan persetujuan pihak sekolah diketahui bahwa masakan sayur yang telah dimodifikasi dapat dilakukan uji daya terima kepada anak.
- d. Peneliti memberikan hidangan yang telah dimodifikasi kepada anak dengan melakukan penimbangan terlebih dahulu dan dicatat pada formulir *food weighing* yang ada

## **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. Adapun pengolahan data dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

### **1. Pemeriksaan Data (*Editing*)**

Data yang telah didapat dari hasil *food weighing* pada masakan sebelum dan sesudah penerapan menu modifikasi di TKIT ADZKIA 1 Padang, dilakukan pengecekan kembali terhadap hasil pengukuran untuk memastikan data yang data yang benar.

### **2. Entry Data**

Setelah dilakukan *editing* maka data akan dimasukkan ke dalam program komputer *Microsoft excel* untuk melihat perhitungan persentase daya terima anak sebelum maupun sesudah penerapan modifikasi resep masakan.

### **3. Membersihkan Data (*Cleaning*)**

Data yang telah dimasukkan dilihat dan diteliti kembali untuk menghindari kemungkinan kesalahan yang terjadi pada saat melakukan entry data ke dalam komputer .

### **4. Memproses Data (*Processing data*)**

Setelah semua data daya terima sebelum dan sesudah penerapan modifikasi resep masakan dipastikan bersih dari kesalahan, lalu data diolah dan dilanjutkan dengan analisis *univariat* dan *bivariat*

## **G. Analisis Data**

### **1. Analisis *Univariat***

Analisis secara *univariat* yang dilakukan adalah analisa deskriptif untuk mendeskripsikan nilai *mean*, *minimum*, *maximum*, dan Standar Deviasi (SD) dari variabel dependen yaitu daya terima masakan sebelum dan sesudah penerapan modifikasi resep masakan sayur pada anak TKIT ADZKIA 1 Padang.

### **2. Analisis *Bivariat***

Analisa *bivariat* yang dilakukan adalah analisa uji perbedaan efektifitas daya terima sebelum dan sesudah penerapan modifikasi resep masakan sayur. Sebelumnya dilakukan uji normalitas terlebih dahulu menggunakan uji *Normality Shapiro Wilk*.

Jika hasil data daya terima berdistribusi normal maka jenis uji yang digunakan uji *Paired t-test* dan jika tidak berdistribusi normal jenis uji yang digunakan adalah uji peringkat *wilcoxon* dengan daya tingkat kepercayaan 90%.

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Gambaran Umum TK ADZKIA 1 Padang**

TKIT ADZKIA 1 Padang merupakan lembaga pendidikan prasekolah yang berdiri di bawah Yayasan ADZKIA. TKIT ADZKIA 1 Padang terletak di Jalan Suliki Nomor 3 Kelurahan Jati Baru Kecamatan Padang Timur Kabupaten Padang Provinsi Sumatra Barat.

TKIT dalam menjalankan fungsinya sebagai lembaga pendidikan khususnya untuk anak prasekolah usia 4-6 tahun. TKIT ADZKIA 1 Padang dipimpin oleh kepala sekolah, dibantu oleh 7 orang guru dan 1 orang penjaga sekolah yang sekaligus sebagai koki masak untuk penyelenggaraan makanan di TKIT ADZKIA 1 Padang.

### **B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Sekolah**

Pelaksanaan pemberian makanan di TKIT ADZKIA 1 Padang sudah dilaksanakan sejak 13 tahun terakhir. Sebelum dilaksanakan pemberian makan di sekolah, anak membawa makanan sendiri dari rumah yang beragam seperti *snack*, kue-kue kecil dan makanan pokok. Karena jenis dan jumlah makanan yang beragam pada waktu makan bersama banyak diantara anak yang tertarik mencoba makanan temannya sehingga suasana menjadi tidak kondusif.

Tujuan dari pemberian penyelenggaraan makanan di sekolah ini adalah untuk, memperkenalkan jenis makanan dan menyeragamkan makanan yang diberikan sehingga anak tidak lagi ribut pada saat jam makan. Penyelenggaraan makanan di TKIT ADZKIA 1 Padang menggunakan dana uang SPP yang dibayar oleh orang tua anak. Untuk penyelenggaraan makanan sendiri dalam satu hari

yaitu 7.000/anak, dimana dalam penyelenggaraan makanan disekolah ini menyediakan makanan yang terdiri dari nasi, lauk pauk dan sayur.

Proses pemasakan dilakukan di dua tempat yaitu pemasakan nasi dan lauk dilakukan di dapur yayasan yang terletak di Kuranji, dimana nantinya makanan diantar ke sekolah-sekolah dengan waktu yang telah ditetapkan, pemasakan sayur dilakukan di masing-masing dapur sekolah sesuai dengan siklus menu yang sudah ditetapkan. Waktu pendistribusian makanan ke kelas berkisar dari pukul 10.30 WIB sampai pukul 11.00 WIB.

### C. Gambaran Umum Responden

Responden dalam penelitian ini adalah siswa di TKIT ADZKIA 1 Padang tahun 2024 yang memenuhi kriteria menjadi sampel penelitian yaitu sebanyak 34 orang. Berdasarkan jenis kelamin, sampel dikategorikan sesuai dengan tabel 4 berikut:

**Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin di TKIT ADZKIA 1 Padang tahun 2024**

Jenis kelamin	n	%
Laki-laki	18	52,9
Perempuan	16	47,1
<b>Jumlah</b>	<b>34</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4 diketahui sampel penelitian lebih banyak laki-laki (52,9%) dibandingkan anak perempuan.



#### D. Hasil Penelitian

##### 1. Daya Terima Anak Terhadap Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Dilakukan Modifikasi

Daya terima anak terhadap masakan sayur yang diberikan sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi di TKIT ADZKIA 1 Padang dapat dilihat pada tabel 5 berikut:

**Tabel 5. Rata-Rata Daya Terima Anak Terhadap Masakan Sayur yang Disajikan di TKIT ADZKIA 1 Padang Sebelum Dilakukan Modifikasi**

Masakan Sayuran	Mean (%)	SD	Min (%)	Max (%)
Tumis kangkung	62,64	17,01	100	25
Tumis kol	65,32	11,00	90	40
Tuis labu siam	68,29	7,98	86	55
<b>Rata-rata</b>	<b>65,41</b>			

Berdasarkan tabel 5 rata rata daya terima anak TKIT ADZKIA 1 Padang dalam pemberian masakan sayur yang disajikan sebelum dilakukan modifikasi adalah 65,41%. Rata- rata daya terima tertinggi terdapat pada hari jumat dengan masakan tumis labu siam sebanyak 68,29% dan rata-rata terendah pada hari selasa dengan masakan tumis kangkung 62,64%.

**Tabel 6. Rata-Rata Daya Terima Anak Terhadap Masakan Sayur yang Disajikan di TKIT ADZKIA 1 Padang Sesudah Dilakukan Modifikasi**

Masakan Sayuran	Mean (%)	SD	Min (%)	Max (%)
Capcay kuah putih	82,61	12,99	100	50
Tumis buncis wortel	88,48	7,86	100	73
Tumis bayam jagung muda	91,27	6,48	100	75
<b>Rata-rata</b>	<b>87,45</b>			

Berdasarkan tabel 6 rata-rata daya terima anak TKIT ADZKIA 1 Padang dalam pemberian masakan sayur yang disajikan sesudah dilakukan modifikasi resep terjadi peningkatan daya terima dengan rata-rata 87,45%. Rata-rata tertinggi terdapat pada hari jumat dengan masakan tumis bayam jagung muda 91,27% dan rata-rata yang terendah terdapat pada masakan hari selasa capcay kuah putih 82,61%. Data rinci mengenai daya terima masakan sayur pada anak, ditampilkan pada Lampiran K.

## **2. Gambaran Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Dilakukan Modifikasi**

### **a. Perbedaan masakan sayuran sebelum dan sesudah modifikasi resep**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, gambaran perbedaan hidangan sayuran sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi dapat dilihat pada tabel 7.

**Tabel 7. Gambaran Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Modifikasi di TKIT ADZKIA 1 Padang**

Masakan Sebelum Modifikasi	Masakan Sesudah Modifikasi
<p>Tumis kangkung</p> 	<p>Capcay kuah putih</p> 
<p>Tumis kol</p> 	<p>Tumis buncis wortel</p> 
<p>Tumis labu siam</p> 	<p>Tumis bayam jagung muda</p> 

Tabel 7 menunjukkan bahwa hidangan sayuran sebelum modifikasi kurang bervariasi dari segi bahan, bumbu dan teknik pengolahannya. Sedangkan pada hidangan sayuran setelah modifikasi terlihat sudah cukup bervariasi dari segi bahan, bumbu dan teknik pengolahannya.

**b. Harga masakan sayur sebelum dan sesudah modifikasi resep**

Perbedaan harga masakan sayur sebelum dan sesudah modifikasi untuk 1 porsi dapat dilihat pada tabel 6 berikut:

**Tabel 8. Perbedaan Harga Sebelum dan Sesudah Modifikasi untuk 1 Porsi**

<b>Sebelum Modifikasi</b>	<b>Harga(Rp)</b>	<b>Setelah Modifikasi</b>	<b>Harga(Rp)</b>	<b>Selisih Harga</b>
Tumis Kangkung	587	Capcay Kuah Putih	446,4	140,6
Tumis Kol	270	Tumis Buncis Wortel	415,8	145,8
Tumis Labu Siam	294	Tumis Bayam Jagung Muda	607	313
<b>Rata-rata</b>	<b>383,6</b>	<b>Rata-rata</b>	<b>489,7</b>	<b>199,8</b>

Tabel 8 menunjukkan bahwa rata rata harga pada masakan sayuran sesudah modifikasi meningkat dari harga hidangan sebelumnya dengan rata-rata selisih harga Rp. 199,8. Peningkatan harga terbanyak ada pada masakan tumis buncis wortel dan harga menurun pada masakan capcay kuah putih.

### **3. Efektifitas Rata-Rata Daya Terima Anak TKIT ADZKIA 1 Padang Terhadap Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Penerapan Modifikasi Resep.**

Berdasarkan uji normalitas data terhadap daya terima sebelum dan sesudah modifikasi resep masakan sayur menggunakan uji *Normality Shapiro Wilk* berbantuan program *SPSS 20.0 for windows*. Hasil uji normalitas ditampilkan pada tabel 9:

**Tabel 9. Hasil Uji Normalitas Daya Terima Masakan Sayur Pada Anak TKIT ADZKIA 1 Padang**

Daya Terima	Shapiro-Wilk		
	<i>statistic</i>	<i>df</i>	<i>sig</i>
Tumis kangkung	0,97	34	0,61
Capcay kuah putih	0,95	34	0,12
Tumis kol	0,97	34	0,70
Tumis buncis wortel	0,94	34	0,06
Tumis labu siam	0,94	34	0,11
Tumis bayam jagung muda	0,94	34	0,07

Berdasarkan tabel 9, hasil uji *normality Shapiro wilk* menginformasikan bahwa daya terima masakan sayur sebelum maupun sesudah modifikasi terdistribusi normal. Hal ini ditandai dengan nilai signifikan semua masakan  $>0,05$ . Data rinci mengenai uji normalitas, ditampilkan pada Lampiran K.

Berdasarkan uji normalitas yang telah dilakukan, diketahui bahwa data terdistribusi normal, sehingga uji hipotesis dapat dilanjutkan dengan menggunakan uji *Paired t-test*. Hasil uji *Paired t-test* masakan sayur dapat ditampilkan pada tabel 10:

**Tabel 10. Hasil Uji Masakan Sayur Sebelum dan Sesudah Modifikasi Resep**

Daya Terima Masakan Sayur	Sig
Tumis kangkung	0,00
Capcay kuah putih	0,00
Tumis kol	0,00
Tumis buncis wortel	0,00
Tumis labu siam	0,00
Tumis bayam jagung muda	0,00

Berdasarkan tabel 10, hasil uji *paired t-test* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan daya terima masakan sayur sebelum dan sesudah modifikasi. Hal ini ditandai dengan nilai signifikan semua masakan  $<0,05$  yaitu 0,00. Data rinci mengenai uji *paired t-test*, ditampilkan pada Lampiran K.

#### **E. Pembahasan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di TKIT ADZKIA 1 Padang, diperoleh rata-rata persentase daya terima dari 3 masakan sayur sebelum dilakukan modifikasi sebesar 65,3%. Rata-rata daya terima masakan sayur sebelum modifikasi dalam penelitian ini lebih rendah dibandingkan dengan penelitian Miranda (2022) mengenai pengaruh modifikasi hidangan sayuran terhadap daya terima pasien rawat inap di RSUD Sijunjung dengan rata-rata daya terima masakan sayuran sebesar 71,58% (23).

Daya terima makanan adalah kemampuan seseorang untuk menghabiskan makananan yang disajikan (24). Daya terima biasanya diukur berdasarkan ada atau tidaknya sisa makanan yang dikonsumsi (25). Daya terima juga diartikan sebagai tingkat kesukaan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan (25).

Diketahui bahwa lebih dari separoh anak memiliki daya terima yang rendah terhadap masakan sayur sebelum dimodifikasi, yaitu pada masakan sayur tumis kangkung dimana persentase rata-rata daya terima anak 62,6%. Hal ini karena anak kurang menyukai bahan sayurannya yaitu kangkung.

Pada masakan tumis kol persentase daya terima anak sebanyak 65,3%, hal ini karena anak kurang menyukai bahan sayuranya yaitu kol. Kemudian pada masakan sayur tumis labu siam persentase daya terima anak yaitu 68,2%, hal ini

karena anak tidak menyukai bahan sayurannya yaitu labu siam. Pada saat wawancara dengan beberapa anak dan orang tuanya mengatakan bahwa bahan yang digunakan untuk masakan sayuran kurang cocok untuk anak-anak serta olahannya yang kurang pas dari segi rasa dan aromanya.

Selain itu, ada beberapa anak yang memiliki kebiasaan kurang mengonsumsi sayur dirumahnya. Hal ini sejalan dengan teori Moehyi (2021) bahwa daya terima anak terhadap sayuran dipengaruhi oleh faktor internal yang meliputi kondisi fisik dan psikis, kebiasaan makan dan pola makan, serta dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti variasi dan cita rasa makanan (26).

Menurut peneliti rendahnya daya terima masakan sayur sebelum modifikasi ini disebabkan karena teknik pengolahan masakan sayur yang kurang disukai, cara penyajian dan bentuk potongan sayuran yang kurang menarik, bahan sayuran kurang disukai, anak sulit merubah kebiasaan makan dan nafsu makan. Hal ini sejalan dengan penelitian Mahanani (2021) tentang Pengembangan Resep makanan tinggi lemak di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Powokerto (27). Maka dari itu kita perlu melakukan modifikasi terhadap masakan sayur.

Modifikasi merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya terima konsumen terhadap masakan sayur sehingga kebutuhan gizi konsumen terpenuhi. Modifikasi resep adalah mengubah rasa dan penampilan makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizi, dengan tujuan meningkatkan daya terima makanan, mengurangi sisa makanan dan meningkatkan cita rasa makanan agar konsumen tidak bosan (3).

Modifikasi bertujuan untuk meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, warna, aroma, tekstur, nilai gizi atau jumlah. Merubah cita rasa

makanan dapat dilakukan dengan memodifikasi bentuk, bumbu (takaran, jenis), bahan makanan, ataupun merubah teknik memasak. Hasil memodifikasi resep akan menentukan variasi rasa dan jenis masakan. Memodifikasi kandungan gizi hidangan dapat dilakukan dengan memodifikasi bahan makanan baik jumlah ataupun jenis dan teknik memasak (27).

Berdasarkan modifikasi yang dilakukan, terjadi pergantian bahan sayuran pada masakan tumis kangkung diganti dengan sayur kembang kol, wortel dan buncis yang akan diolah menjadi olahan capcay kuah putih. Untuk olahan tumis kol diganti dengan sayur buncis dan wortel yang akan diolah menjadi tumis buncis wortel. Tumis labu siam diganti dengan sayur bayam dan jagung muda menjadi olahan tumis bayam jagung muda. Pergantian bahan sayuran ini berdasarkan tingkat kesukaan anak, dimana anak kurang menyukai sayuran hijau terutama kangkung, serta kol dan labu siam. Pergantian bahan juga bertujuan untuk menambah variasi warna agar hidangan sayur menjadi lebih menarik dan meningkatkan daya terima anak. Sama halnya dengan penelitian Miranda (2022) menyatakan bahwa adanya peningkatan daya terima pasien setelah dilakukan modifikasi pada hidangan sayuran di RSUD Sijunjung (23).

Selain itu modifikasi bumbu juga dilakukan dengan penambahan bumbu seperti bawang putih dan gula untuk membuat rasa masakan lebih enak. Bumbu yang digunakan pada masakan sesudah modifikasi pun lebih kompleks dibandingkan dengan hidangan sebelumnya. Ini bertujuan untuk meningkatkan rasa pada masakan sayur sehingga menambah nafsu makan anak dengan harapan daya terima akan meningkat.



Modifikasi masakan sayur juga meningkatkan nilai gizi pada setiap masakan modifikasi, hal ini karena adanya penambahan bahan sayur pada setiap masakan. Hal ini sejalan dengan penelitian Ritonga (2018) tentang Modifikasi Resep Sayuran dan Daya Terima Pasien di RSUD DR. Rasidin Padang yaitu terdapat peningkatan nilai gizi pada hidangan setelah dilakukannya modifikasi (9).

Modifikasi juga meningkatkan biaya bahan makanan, karena adanya penambahan bahan dan bumbu. Namun dalam anggaran sekolah, peningkatan ini masih dalam batas wajar dan tidak melebihi anggaran yang seharusnya. Penelitian ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Yanti (2021) di RSUD M. Ali Hanafiah SM Batusangkar bahwa modifikasi dapat meningkatkan biaya bahan makanan karena adanya penambahan atau penggantian bahan, perubahan teknik pengolahan tertentu sesuai kualitas yang diharapkan (28).

Berdasarkan hasil penelitian di TKIT ADZKIA 1 Padang, diketahui bahwa daya terima anak terhadap 3 masakan sayur modifikasi meningkat dengan rata-rata persentase daya terima anak sebesar 87,3% dan terjadi peningkatan sebanyak 22% dari 3 masakan sayur sebelum modifikasi. Hal ini sejalan dengan penelitian Ritonga (2018) tentang Modifikasi Resep Sayuran dan Daya Terima Pasien di RSUD DR. Rasidin Padang bahwa terjadi peningkatan daya terima pasien setelah dilakukan modifikasi (9). Rata-rata daya terima masakan sayur setelah modifikasi pada penelitian ini (87,3%) lebih tinggi dibandingkan dengan penelitian Amalia (2019) tentang Pengaruh Modifikasi Penampilan Makanan Terhadap Daya Terima Pasien yang Mendapatkan Makanan Lunak di RSUD M. Ali Hanafiah Batusangkar dengan rata-rata daya terima hidangan sayuran setelah modifikasi hanya sebesar 52,38%.

Diketahui bahwa hampir separoh anak memiliki daya terima terhadap hidangan sayuran setelah modifikasi  $\geq 80\%$ . Masakan sayur modifikasi dengan daya terima tertinggi yaitu masakan tumis bayam jagung muda (91,0%). Masakan ini lebih disukai anak karena adanya perubahan serta penambahan bumbu seperti bawang putih pada bahan sayur sebelumnya dan sudah disesuaikan dengan selera anak dimana anak menyukai sayur bayam. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Anggraeni (2017) tentang Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandegelang bahwa setelah modifikasi rasa dan penampilan hidangan menjadi lebih menarik sehingga membuat selera makan pasien meningkat (29).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di TKIT ADZKIA 1 Padang, diketahui terjadi peningkatan persentase rata-rata daya terima dari sebelum penerapan modifikasi sebelum penerapan modifikasi sebesar 65,3% menjadi 87,3%. Hal ini sama dengan penelitian Rakhmawati (2021) bahwa ada peningkatan rata-rata daya terima sebelum dan setelah diberikan penerapan modifikasi dan siklus menu sebesar 4.2% di pesantren Ar-Risalah Padang (31).

Berdasarkan hasil uji *normality Shapiro wilk* menginformasikan bahwa daya terima masakan sayur selama tiga hari sebelum maupun sesudah modifikasi terdistribusi normal. Hal ini ditandai dengan nilai signifikan semua masakan  $>0,05$ . Berdasarkan uji normalitas yang telah dilakukan, diketahui bahwa data terdistribusi normal, sehingga uji hipotesis dapat dilanjutkan, bahwa terdapat perbedaan signifikan daya terima semua masakan sayur sebelum dan sesudah modifikasi. Hal ini ditandai dengan nilai signifikan semua masakan  $<0,05$  yaitu 0,00. Penelitian ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Fredy dkk (2021)

yang mengungkapkan bahwa dengan modifikasi akan menghasilkan rasa dan penampilan makanan yang menarik sehingga dapat meningkatkan konsumsi makanan dan gizi pada balita. Sehingga dengan demikian dapat menurunkan angka persentase sisa makanan (32).

Menurut peneliti faktor yang paling berpengaruh terhadap daya terima masakan sayur pada penelitian ini adalah cita rasa dan kebiasaan makan untuk mengonsumsi masakan sayur. Hal ini sesuai dengan hasil Riset Kesehatan Dasar (2018) bahwa sebanyak 95,5% masyarakat Indonesia kurang mengonsumsi sayuran(33).

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data terhadap variabel yang dikumpulkan dalam penelitian ini diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata daya terima anak sebelum pemberian modifikasi masakan sayur di TKIT ADZKIA 1 Padang yaitu 65,3% dengan rata-rata daya terima pada masakan tumis kangkung yaitu 62,6%, tumis kol yaitu 65,3%, dan rata-rata daya terima tumis labu siam yaitu 68,2%.
2. Masakan sayur yang disajikan di TKIT ADZKIA 1 Padang yang akan dimodifikasi yaitu tumis kangkung menjadi capcay kuah putih, tumis kol dimodifikasi menjadi tumis buncis wortel dan tumis labu siam dimodifikasi menjadi tumis bayam jagung muda.
3. Rata-rata daya terima anak sesudah pemberian modifikasi masakan sayur di TKIT ADZKIA 1 Padang yaitu 87,3% dengan rata-rata daya terima pada masakan capcay kuah putih yaitu 82,6%, tumis buncis wortel yaitu 88,3%, dan rata-rata daya terima tumis bayam jagung muda yaitu 91,0%.
4. Berdasarkan uji normalitas yang telah dilakukan, diketahui bahwa data terdistribusi normal, sehingga hasil uji hipotesis terdapat efektifitas signifikan daya terima semua masakan sayur sebelum dan sesudah modifikasi. Hal ini ditandai dengan nilai signifikan semua masakan sayur  $<0,05$  yaitu 0,00.

**B. Saran**

Diharapkan kepada pihak TKIT ADZKIA 1 Padang agar dapat menerapkan masakan sayur yang telah dimodifikasi menjadi masakan sayur dalam siklus menu 5 hari di TKIT ADZKIA 1 Padang dan dalam pengaplikasiannya diharapkan juga untuk memperhatikan cita rasa dan aroma masakan sayur agar mempengaruhi daya terima anak terhadap masakan yang disajikan serta disarankan untuk memberikan motivasi pada anak dalam mengonsumsi sayuran.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Harlistyarintica Y, Fauziah PY. *Pola Asuh Autoritatif dan Kebiasaan Makan Anak Prasekolah. J Obs.* 2021
2. Karyani I, Husin S, Febry F. *Gambaran kebiasaan makan pada anak prasekolah di TK Bhakti Asuhan dan TKIT Izzuddin Palembang. J Ilmu Kesehat Masyarakat.* 2021
3. Wayansari L, Anwar IZ, Ambri Z. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* 2018
4. Venia MO. *Terima Siswa Kelas IV dan V Sekolah Dasar Sabbihisma Kecamatan Nanggalo Padang Skripsi.* 2019
5. Nareswara AS. *Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. Ilmu Gizi Indonesia.* 2017
6. 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
7. Agustina R. *Pengaruh Modifikasi Lauk Hewani Terhadap Asupan Protein dan Daya Terima Balita di TPA Cinta Kota Palangka Raya. Skripsi.* 2019
8. Rabbani AH. *Pengaruh Penerapan Menu Modifikasi Terhadap Daya Terima dan Analisis Biaya Makan Santriwati di Madrasah Tarbiyah Islamiyah Canduang Kabupaten Agam Tahun 2021. Skripsi.* 2021
9. Ritonga MC. *Modifikasi Resep Sayuran dan Daya Terima Pasien di Rawat Inap RSUD Dr. Rasidin Padang Tahun 2018. Skripsi.* 2018
10. Syaodih E. *Perkembangan Anak Taman Kanak-Kanak. Penelitian.* 2018
11. Arif Rohman Mansur. *Tumbuh Kembang Anak Usia Prasekolah. Andalas University Pres.* 2019.
12. Watini S. *Pengembangan Model ATIK untuk Meningkatkan Kompetensi Menggambar pada Anak Taman Kanak-Kanak. J Obs J Pendidik Anak Usia Dini.* 2021
13. Direktorat Pembinaan Paud, *Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Taman Kanak-Kanak. Kemendikbud* 2015
14. Taqhi SA. *Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. MKMI.* 2018

15. Nurhidayati VA, Martianto D, Sinaga T. *Energi dan Zat Gizi dalam Penyelenggaraan Makanan di Taman Kanak-Kanak dan Perbandingannya terhadap Subjek Tanpa Penyelenggaraan Makanan. J Gizi dan Pangan.* 2017
16. Bakri B, Intiyati A, Widartika. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi Kemenkes RI.* 2018
17. Direktorat Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak, *Pedoman Gizi Rumah Sakit.* Jakarta; 2013.
18. Mangalik G, Sanubari TPE, Maharani CC. *Daya Terima Makanan pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Komplikasi di Ruang Perawatan Internal RS Mardi Waluyo Lampung. Care J Ilm Ilmu Kesehat.* 2020
19. 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
20. Hanifah N. *Analisis Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Kecukupan Energi dan Karbohidrat di Asrama Atlet Sepak Bola Smpit Taruma Babelan. Skripsi.* 2023
21. Muliawardani R, Ahid A, Fakultas M, Masyarakat K, Dahlan UA. *Analisis Manajemen Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Jiwa (RSJ) Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. Kesmas.* 2018
22. Angeliq SV, Sulistyawati A, Widani NN. *Modifikasi Masakan Barat Dengan Cita Rasa Indonesia Berbahan Dasar Kedelai dan Turunannya. Journey , Artikel.* 2020
23. Miranda I. *Pengaruh Modifikasi Hidangan Sayuran Terhadap Daya Terima Pasien Rawat Inap yang Mendapatkan Makanan Lunak di RSUD Sijunjung Tahun 2022. Skripsi.* 2022
24. Putriningtyas FE, Bakri B, Soelistyorini D. *Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari. Jurnal Nutrision* 2020
25. Miate.A.L., Nurdini.D. *Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan pada Taruna/Taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi. J Ilm Gizi Kesehat.* 2020
26. Syara R. *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Hewani Ikan Terhadap Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien DM Tipe II di RS Dr . Reksodiwiryo Padang. Skripsi.* 2019;

27. Enjelina W, Ningrum AF, Erda Z. *Pengaruh Modifikasi Permainan Monopoli Terhadap Pengetahuan dan Sikap Siswa mengenai Keamanan Makanan Jajanan. J Kesehat Masy Indonesia.*. 2020
28. Yanti. *Modifikasi Dapat Meningkatkan Biaya Bahan Makanan Karena Adanya Penambahan atau penggantian Bahan, Perubahan Teknik Pengolahan Tertentu Sesuai Kualitas Yang Diharapkan. J Ilm Kesehat Sandi Husada.* 2021
29. Latifah L, Anggraeni MD. *Hubungan Kehamilan pada Usia Remaja dengan Kejadian Prematuritas, Berat Bayi Lahir Rendah dan Asfiksia. J Kesmasindo.* 2019
30. Rustamaji GAS, Ismawati R. *Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita Stunting. J Gizi Unesa.* 2021
31. Rakhmawati. *Pengaruh Modifikasi Resep Terhadap Daya Terima. J Gizi Prima.* 2021
32. K FA, Ambohamsah I, Amelia R. *Modifikasi Makanan untuk Meningkatkan Gizi Balita di Kabupaten Polewali Mandar. J Kesehat Kusuma Husada.* 2021
33. *Kementerian Kesehatan RI. Riskesdas* 2018



# LAMPIRAN





**Lampiran B. Formulir Wawancara dan Observasi Gambaran  
Penyelenggaraan Makanan Anak TKIT ADZKIA 1 Padang**

**DAFTAR PERTANYAAN**

<b>NO</b>	<b>PERTANYAAN</b>	<b>JAWABAN</b>
1	Siklus menu berapa harikah yang diterapkan di sekolah ini?	Sekolah memakai silus menu 5 hari
2	Dalam jangka berapa lama siklus menu diperbaharui?	Belum pernah diperbaharui
3	Berapa harga satu kali makan dalam pemberian makanan anak di TIKIT ini?	Rp. 7.000/anak
4	Dari manakah sumber dana penyelenggaraan makanan TKIT ini?	Uang SPP bulanan anak
5	Apakah dana untuk pemeberian makanan di atas cukup untuk pemberian makan di TKIT ini ?	Dana tersebut mencukupi dalam pemberian makan anak.
6	Dimanakah proses pengolahan disajikan?	Dapur umum sekolah
7	Siapakah yang mengelola penyelenggaraan makanan di TKIT ini?	Juru masak sekolah
8	Apakah kriteria pembuatan menu disajikan?	Menu yang dibuat merupakan menu makanan lengkap yang terdiri atas makanan pokok dengan lauk hewani dan sayuran
9	Apakah dalam menyediakan menu dihitung berdasarkan kebutuhan gizi anak?	Penyediaan menu belum berdasarkan kebutuhan gizi anak
10	Berapa jumlah porsi yang disajikan dalam pemberian makanan di TKIT ini	77 porsi untuk anak dan 10 porsi untuk guru
11	Selama proses pemberian makanan apakah dilakukan pendidikan gizi dan kesehatan kepada anak?	Sudah mulai dilakukan pendidikan gizi dan kesehatan seperti cuci tangan memakai sabun sebelum makan
12	Apakah yang ibu guru lakukan ketika anak tidak nafsu makan?	Membujuk anak
13	Apakah anak lebih tertarik bermain bersama teman dibandingkan makan?	Anak lebih tertarik makan
14	Apakah anak suka mencoba jenis makanan baru?	iya

**Lampiran C. Lampiran Siklus Menu TKIT ADZKIA 1 Padang**

<b>Hari</b>	<b>Menu</b>	<b>Bahan Makan</b>	<b>Gambar</b>
1	Nasi putih dan sup bakso	Nasi putih	
		Bakso	
2	Nasi putih, daging korma dan tumis kangkung	Nasi putih	
		Daging Sapi	
		Kangkung	
3	Nasi putih, ikan saus manis dan tumis kol	Nasi putih	
		Ikan Nila	
		Kol	
4	Nasi putih, ayam bumbu dan tumis toge wortel	Nasi putih	
		Ayam Bumbu	
		Toge	
		Wortel	
5	Nasi putih, telur puyuh tahu dan tumis labu siam	Nasi putih	
		Telur Puyuh	
		Tahu	
		Labu Siam	

## Lampiran D. Nilai Gizi Masakan dan Analisis Harga Sebelum Modifikasi

### Tumis Kangkung

Nilai Gizi :

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Kangkung	20	3,0	0,5	0	0,4
Minyak ks	3	25,9	0	3,0	0
<b>Total</b>		<b>28,9</b>	<b>0,5</b>	<b>3,0</b>	<b>0,4</b>

Analisis Biaya :

Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	BDD (%)	Berat Kotor (gr)	Harga/satun (Rp)	Jumlah (Rp)
Kangkung	20	60	33	10.000/ikt	330
Minyak ks	3	100	3	18.000/kg	54
Bumbu (10%)					203,4
<b>Total</b>					<b>587,4</b>

### Tumis Kol

Nilai Gizi :

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Kol	20	10	0,5	0,22	1,6
Minyak ks	3	25,9	0	3,0	0
<b>Total</b>		<b>36,1</b>	<b>0,5</b>	<b>3,22</b>	<b>1,6</b>

**Analisis Biaya :**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat Bersih (gr)</b>	<b>BDD (%)</b>	<b>Berat Kotor (gr)</b>	<b>Harga/satuan (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Kol	20	75	27	8.000/kg	216
Minyak ks	3	100	3	18.000/kg	54
Bumbu (10%)					27
<b>Total</b>					<b>297</b>

**Tumis Labu Siam**

**Nilai Gizi :**

<b>Bahan</b>	<b>Berat (gr)</b>	<b>E (kkal)</b>	<b>P (gr)</b>	<b>L (gr)</b>	<b>KH (gr)</b>
Labu siam	20	6,0	0,12	0,02	1,34
Minyak ks	3	25,9	0	3,0	0
<b>Total</b>		<b>31,9</b>	<b>0,12</b>	<b>3,02</b>	<b>1,34</b>

**Analisis Biaya :**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat Bersih (gr)</b>	<b>BDD (%)</b>	<b>Berat Kotor (gr)</b>	<b>Harga/satuan (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Labu siam	20	83	24	10.000/kg	240
Minyak ks	3	100	3	18.000/kg	54
Bumbu (10%)					29,4
<b>Total</b>					<b>294</b>

## Lampiran E. Nilai Gizi Masakan dan Analisis Harga Sesudah Modifikasi

### Capcay Kuah Putih

Nilai Gizi :

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Kembang kol	10	2	0,2	0,01	0,53
Wortel	5	0,95	0,05	0	0,2
Buncis	5	2	0,09	0,01	0,36
Minyak ks	3	25,9	0	3,0	0
<b>Total</b>		<b>30,8</b>	<b>0,34</b>	<b>3,02</b>	<b>1,09</b>

Analisis Biaya :

Nama Bahan	Berat Bersih (gr)	BDD (%)	Berat Kotor (gr)	Harga/satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kembang kol	10	57	184	10.000/kg	180
Wortel	5	80	6	15.000/kg	90
Buncis	5	90	6	12.000/kg	72
Minyak ks	3	100	3	18.000/kg	54
Bumbu (10%)					50,4
<b>Total</b>					<b>446,4</b>

### Tumis Buncis Wortel

Nilai Gizi :

Bahan	Berat (gr)	E (kkal)	P (gr)	L (gr)	KH (gr)
Buncis	10	3,4	0,24	0,03	0,72
Wortel	10	1,9	0,1	0	0,4
Minyak ks	3	25,9	0	3,0	0
<b>Total</b>		<b>31,2</b>	<b>0,34</b>	<b>3,03</b>	<b>1,12</b>

**Analisis Biaya :**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat Bersih (gr)</b>	<b>BDD (%)</b>	<b>Berat Kotor (gr)</b>	<b>Harga/satuan (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Buncis	10	90	11	12.000/kg	132
Wortel	10	80	12	15.000/kg	180
Minyak ks	3	100	3	18.000/kg	54
Bumbu (10%)					49,8
<b>Total</b>					<b>415,8</b>

**Tumis Bayam Jagung Muda**

**Nilai Gizi :**

<b>Bahan</b>	<b>Berat (gr)</b>	<b>E (kkal)</b>	<b>P (gr)</b>	<b>L (gr)</b>	<b>KH (gr)</b>
Bayam	10	1,6	0,09	0,04	0,29
Jagung muda	10	3,5	0,22	0,01	7,4
Minyak ks	3	25,9	0	3,0	0
<b>Total</b>		<b>31</b>	<b>0,31</b>	<b>3,05</b>	<b>7,69</b>

**Analisis Biaya :**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat Bersih (gr)</b>	<b>BDD (%)</b>	<b>Berat Kotor (gr)</b>	<b>Harga/satuan (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Bayam	10	71	14	10.000/ikt	140
Jagung muda	10	100	10	18.000/kg	180
Minyak ks	3	100	3	18.000/kg	54
Bumbu (10%)					233,0
<b>Total</b>					<b>607</b>



**Lampiran F. Perbedaan Resep Masakan Sebelum dan Sesudah Modifikasi  
Dalam 1 Porsi**

<b>Sebelum Modifikasi</b>	<b>Setelah Modifikasi</b>	<b>Modifikasi yang Dilakukan</b>
<p align="center"><b>Tumis Kangkung</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 20 gr kangkung yang sudah disiangi</li> <li>b. Minyak kelapa sawit 3 gr</li> <li>c. Air secukupnya</li> </ol> <p><b>Bumbu :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 5 gr bawang merah, diiris tipis</li> <li>b. Garam halus secukupnya</li> </ol> <p><b>Cara Membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan sedikit minyak untuk menumis bawang putih dan bawang merah</li> <li>2. Masukkan kangkung yang sudah disiangi, tumis hingga layu.</li> <li>3. Beri garam dan sedikit air.</li> <li>4. Sayuran siap dihidangkan.</li> </ol>	<p align="center"><b>Capcay Kuah Putih</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 10 gr kembang kol</li> <li>b. 5 gr wortel di potong serong</li> <li>c. 5 gr buncis di potong serong</li> <li>d. 3 gr minyak kelapa sawit</li> </ol> <p><b>Bumbu :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 5 gr bawang merah diiris tipis</li> <li>b. 5 gr bawang putih diiris tipis</li> <li>c. 2 gr daun bawang</li> <li>d. Saus tiram secukupnya</li> <li>e. Garam halus secukupnya</li> </ol> <p><b>Cara Membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum</li> <li>2. Lalu masukan kembang kol, buncis dan wortel, tambahkan air dan rebus hingga mendidih</li> <li>3. Tambahkan sedikit saus tiram dan garam</li> <li>4. Aduk rata dan tunggu matang lalu siap dihidangkan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengganti Bahan masakan</li> <li>2. Teknik pengolahan</li> </ol>

Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi	Modifikasi yang Dilakukan
<p style="text-align: center;"><b>Tumis Kol</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 20 gr sayur kol, diris kasar</li> <li>b. 3 gr minyak kelapa sawit</li> <li>c. Air secukupnya</li> </ol> <p><b>Bumbu :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 5 gr bawang merah, diiris tipis</li> <li>b. Garam halus secukupnya</li> </ol> <p><b>Cara Membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan dan potong kol. Untuk bumbu diiris tipis.</li> <li>2. Tumis bumbu hingga layu, masukkan kol, beri sedikit air</li> <li>3. Masukkan garam. Tunggu hingga matang.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Tumis Buncis Wortel</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 10 gr buncis (potong 5 cm)</li> <li>b. 10 gr wortel (potong korek api 5 cm)</li> <li>c. 3 gr minyak kelapa sawit</li> <li>d. Air secukupnya</li> </ol> <p><b>Bumbu halus :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 5 gr bawang merah, diiris tipis</li> <li>b. 5 gr bawang putih, diiris tipis</li> <li>c. Garam halus secukupnya</li> </ol> <p><b>Cara membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan dan potong sayur</li> <li>2. Bumbu yang sudah diiris tumis, masukkan wortel dan buncis, beri sedikit air</li> <li>3. Masukkan garam. Tunggu hingga matang</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengganti Bahan masakan</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>Tumis Labu Siam</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 20 gr labu siam potong balok</li> </ol> <p><b>Bumbu :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 5 gr bawang merah diris tipis</li> <li>b. Air secukupnya</li> <li>c. 3 gr minyak kelapa sawit</li> </ol> <p><b>Cara Membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan minyak lalu tumis bumbu yang sudah diiris sampai harum</li> <li>2. Masukkan labu siam</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Tumis Bayam Jagung Muda</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 10 gr bayam yang sudah disiangi</li> <li>b. 10 gr jagung muda</li> <li>c. 3 gr minyak kelapa sawit</li> <li>d. Air secukupnya</li> </ol> <p><b>Bumbu :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 5 gr bawang merah, diiris tipis</li> <li>b. 5 gr bawang putih, diiris tipis</li> <li>c. Garam halus secukupnya</li> </ol> <p><b>Cara membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan minyak lalu tumis bumbu yang sudah</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengganti Bahan masakan</li> </ol>

<b>Sebelum Modifikasi</b>	<b>Setelah Modifikasi</b>	<b>Modifikasi yang Dilakukan</b>
3. Beri sedikit air dan bumbu 4. Hidangan siap disajikan	diiris sampai harum 2. Masukkan jagung muda 3. Lalu masukkan bayam yang sudah disiangi dan tambahkan air 4. Beri garam dan tunggu sampai matang 5. Sayuran siap dihidangkan.	

## Lampiran G. Surat Izin Penelitian dari Kampus

	<b>KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA</b> <b>DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN</b> POLITEKNIK KESEHATAN KEMERES PADANG Jl. Simpang Pondok Raja Banggala Padang 25146 Telpom (0751) 7028128 (Ruang) Website : <a href="http://www.poltekkes-pdg.ac.id">http://www.poltekkes-pdg.ac.id</a> Email : <a href="mailto:direktorat@poltekkes-pdg.ac.id">direktorat@poltekkes-pdg.ac.id</a>	
<hr/>		
Noor	: PP.08.02/0304/2023	10 Juli 2023
Lampiran	:	
Hal	: 1 (satu) Lembar	
Yth. Kepala Sekolah TKIT ADZKIA 1 Padang di Tempat.		
<p>Sesuai dengan Peraturan Menteri Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi Sarjana Terpadu Gizi dan Dietitika diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Skripsi, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah institusi yang Bapak/Ibu pimpin.</p> <p>Selubungan dengan hal tersebut kami mohon kerelaan Bapak/Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :</p>		
Nama	: Rizani Aisah	
NIM	: 202110039	
Judul Penelitian	: Perbaikan Daya Terima Sebelum dan Sesudah Penerapan Modifikasi Rumus Masalah Sayur Paku Anak Tumbuh Katak-Katak Ikan Terpadu ADZKIA 1 Padang	
Tempat Penelitian	: TKIT ADZKIA 1 Padang	
Demikian surat ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.		
		<p>Direktor Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang,</p>  <p><b>BENIDAVATI, S.Kp, M.Kep, Sp.Bes</b> NIP 19728028199002001</p>
Terbacaan:		
1. Kepala Sekolah TKIT ADZKIA 1 Padang		
2. Arsip		
<small>Dokumen ini tidak akan dianggap resmi apabila tidak disertai cap dan stempel resmi Direktorat Jendral 2023</small>		

## Lampiran H. Surat Keterangan Selesai Penelitian



YAYASAN ADZKIA SUMATERA BARAT  
**PLAY GROUP - TKIT ADZKIA I PADANG TIMUR**  
Jl. Sahki No. 3 Kel. Jati Baru Kec. Padang Timur Kota Padang  
HP. 0821-7263-7286

### SURAT KETERANGAN 06/KE/PG-TK IT Adz 10102024

Yang beranda tangan dibawah ini Kepala TK Adzki I :

Nama : Nurmafiawati, S.Pt  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang / 8 Maret 1979  
Jabatan : Kepala TKIT Adzki I  
Alamat : Kp. Manqik Kel. Kalambuk Kec. Kuranji Kota Padang  
Sumatera Barat

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Ertani Akbar  
NIM : 202210030  
Program Studi : Sastra Terapan Gizi dan Dietitika.

Adalah Mahasiswa Fakultas Kesehatan Padang yang telah melaksanakan Penelitian tentang "Pengaruh daya terima terhadap dan masalah pemrosesan makanan temp makanan sayur pada anak tataran kum-kum Islam Terpadu Adzki I Padang" pada tanggal 23 Januari s.d 8 Maret 2024 di TKIT Adzki I Padang Tahun Pelajaran 2023/2024.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Padang, 18 Maret 2024  
Kepala TK  
  
Nurmafiawati, S.Pt

## Lampiran I. Dokumentasi Penelitian

### 1. Dokumentasi Pengolahan Masakan Sayur



### 2. Dokumentasi Pemorsian Masakan Sayur



### 3. Dokumentasi Makan Anak Di Kelas



#### **4. Dokumentasi Penimbangan Sisa Makanan Anak**



#### **5. Dokumentasi Bersama Kepala Sekolah dan Guru TKIT ADZKIA 1 Padang**



Lampiran J. Master Tabel

PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN SEBELUM DAN SESUDAH DILAKUKAN MODIFIKASI																			
NO	NAMA	PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN																	
		SEBELUM MODIFIKASI									SESUDAH MODIFIKASI								
		H1			H2			H3			H1			H2			H3		
		P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R
1	Arkhan Syaquiri Pradana	30	50	<b>40</b>	60	60	<b>60</b>	60	60	<b>60</b>	60	60	<b>60</b>	80	85	<b>83</b>	80	100	<b>90</b>
2	Aisyah Marhamah	85	90	<b>87.5</b>	60	40	<b>50</b>	55	75	<b>65</b>	80	100	<b>90</b>	80	80	<b>80</b>	85	90	<b>87.5</b>
3	Alfatih Aulia Rahman	60	60	<b>60</b>	70	70	<b>70</b>	65	75	<b>70</b>	83	83	<b>83</b>	80	100	<b>90</b>	85	85	<b>85</b>
4	Alkhansa Hafsa Aafiya	70	70	<b>70</b>	50	60	<b>55</b>	70	80	<b>75</b>	90	100	<b>95</b>	70	90	<b>80</b>	100	100	<b>100</b>
5	Aqilla Putri Farsyad	100	100	<b>100</b>	50	80	<b>65</b>	60	70	<b>65</b>	100	100	<b>100</b>	85	90	<b>88</b>	80	100	<b>90</b>
6	Asyifa Putri Sabrina	15	100	<b>57.5</b>	70	50	<b>60</b>	85	85	<b>85</b>	60	100	<b>80</b>	80	100	<b>90</b>	100	100	<b>100</b>
7	Athifa Aulia	75	80	<b>77.5</b>	50	50	<b>50</b>	60	65	<b>62.5</b>	100	100	<b>100</b>	85	90	<b>88</b>	90	100	<b>95</b>
8	Azura Syadani Agusra	100	45	<b>72.5</b>	75	65	<b>70</b>	60	50	<b>55</b>	100	70	<b>85</b>	85	85	<b>85</b>	80	80	<b>80</b>
9	Azzam Kafhiel Rifa	50	100	<b>75</b>	55	55	<b>55</b>	30	100	<b>65</b>	70	100	<b>85</b>	70	75	<b>73</b>	85	85	<b>85</b>
10	Danish Malik Akbar	90	90	<b>90</b>	65	60	<b>62.5</b>	70	70	<b>70</b>	100	100	<b>100</b>	80	80	<b>80</b>	90	100	<b>95</b>
11	Devino Alraskha	45	55	<b>50</b>	75	70	<b>72.5</b>	85	85	<b>85</b>	70	80	<b>75</b>	90	100	<b>95</b>	100	100	<b>100</b>
12	Enorine Farhanna Miaz	90	100	<b>95</b>	75	75	<b>75</b>	50	60	<b>55</b>	100	100	<b>100</b>	80	100	<b>90</b>	50	100	<b>75</b>
13	Frizi Qianna	60	80	<b>70</b>	70	80	<b>75</b>	60	80	<b>70</b>	100	100	<b>100</b>	80	100	<b>90</b>	100	100	<b>100</b>



PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN SEBELUM DAN SESUDAH DILAKUKAN MODIFIKASI																			
NO	NAMA	PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN																	
		SEBELUM MODIFIKASI									SESUDAH MODIFIKASI								
		H1			H2			H3			H1			H2			H3		
		P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R
	Kanady																		
14	Ghaitsa Umdatul Hayah	65	70	<b>67.5</b>	55	75	<b>65</b>	70	60	<b>65</b>	50	100	<b>75</b>	85	85	<b>85</b>	70	100	<b>85</b>
15	Ghaizzadijaa Sheynaleifa Nadzi	50	100	<b>75</b>	60	60	<b>60</b>	65	60	<b>62.5</b>	80	100	<b>90</b>	85	85	<b>85</b>	85	100	<b>92.5</b>
16	Hazim Abqary Atare	100	50	<b>75</b>	85	80	<b>82.5</b>	70	70	<b>70</b>	100	100	<b>100</b>	100	100	<b>100</b>	80	100	<b>90</b>
17	Humayra Syarifa Malik	100	15	<b>57.5</b>	70	80	<b>75</b>	65	75	<b>70</b>	80	80	<b>80</b>	100	100	<b>100</b>	90	100	<b>95</b>
18	Husein Aleeka Chandra	100	50	<b>75</b>	55	70	<b>62.5</b>	70	60	<b>65</b>	90	100	<b>95</b>	85	90	<b>88</b>	70	100	<b>85</b>
19	Kanayya Azkadina Aisha	70	70	<b>70</b>	90	90	<b>90</b>	70	75	<b>72.5</b>	80	100	<b>90</b>	100	100	<b>100</b>	90	100	<b>95</b>
20	Khairan delvin adwin	100	50	<b>75</b>	60	60	<b>60</b>	80	80	<b>80</b>	90	100	<b>95</b>	80	85	<b>83</b>	100	100	<b>100</b>
21	Muhammad Arshaq Alfariq	50	60	<b>55</b>	75	75	<b>75</b>	50	70	<b>60</b>	80	85	<b>83</b>	90	100	<b>95</b>	70	100	<b>85</b>
22	Muhammad Fathin Alghani	30	50	<b>40</b>	60	60	<b>60</b>	65	65	<b>65</b>	53	73	<b>63</b>	100	100	<b>100</b>	75	100	<b>87.5</b>
23	Muhammad Ibrahim El Raziq	100	0	<b>50</b>	60	60	<b>60</b>	65	75	<b>70</b>	70	80	<b>75</b>	85	85	<b>85</b>	85	100	<b>92.5</b>

PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN SEBELUM DAN SESUDAH DILAKUKAN MODIFIKASI																			
NO	NAMA	PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN																	
		SEBELUM MODIFIKASI									SESUDAH MODIFIKASI								
		H1			H2			H3			H1			H2			H3		
		P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R	P1	P2	R
24	Muhammad Omar Siddiq	50	60	55	75	85	80	70	70	70	70	80	75	100	100	100	85	100	92.5
25	Nizam Shaqil Rafaeyza	60	50	55	80	75	77.5	60	80	70	70	70	85	90	88	80	100	90	
26	Nurjenna Shahana Uzma	45	55	50	60	80	70	80	80	80	60	70	65	90	100	95	85	100	92.5
27	Oemar Hamidi Sagari	40	50	45	70	70	70	50	70	60	80	80	80	100	80	90	100	90	95
28	Randika Ar Rasyiid Zhafran	40	40	40	0	100	50	50	60	55	70	90	80	70	90	80	60	100	80
29	Rashya Ramadhan Arka	50	50	50	30	50	40	65	60	62.5	70	70	70	75	75	75	90	100	95
30	Rumaisha Krystal Anami	80	40	60	45	65	55	70	70	70	80	90	85	85	90	88	90	100	95
31	Shakeel Rafasya Nabhan	50	50	50	50	50	50	65	65	65	70	80	75	75	75	75	70	100	85
32	Shanummecca Lubna Diovi	50	80	65	70	75	72.5	75	75	75	80	100	90	100	100	100	100	100	100
33	Sheva Nashita Almahyra	100	0	50	80	60	70	75	85	80	60	80	70	90	100	95	85	100	92.5
34	Zhafran Pratama	0	50	25	65	85	75	60	60	60	50	50	50	80	85	83	100	70	85

<b>PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN SEBELUM DAN SESUDAH DILAKUKAN MODIFIKASI</b>																			
<b>NO</b>	<b>NAMA</b>	<b>PERSENTASE DAYA TERIMA MASAKAN SAYURAN</b>																	
		<b>SEBELUM MODIFIKASI</b>									<b>SESUDAH MODIFIKASI</b>								
		<b>H1</b>			<b>H2</b>			<b>H3</b>			<b>H1</b>			<b>H2</b>			<b>H3</b>		
		<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>R</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>R</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>R</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>R</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>R</b>	<b>P1</b>	<b>P2</b>	<b>R</b>
	Arga																		
	<b>TOTAL RATA-RATA DAYA TERIMA</b>	<b>62.6</b>			<b>65.3</b>			<b>68,2</b>			<b>82.6</b>			<b>88.3</b>			<b>91.0</b>		
	<b>RATA-RATA SISA MASAKAN</b>	<b>37,4</b>			<b>34,7</b>			<b>31,8</b>			<b>13,4</b>			<b>11,7</b>			<b>9,0</b>		

Ket:

H1= hari selasa (tumis kangkung) (capcay kuah putih)

H2= hari rabu (tumis kol) (tumis buncis wortel)

H3= hari jumat (tumis labu siam) (tumis bayam jagung muda)

P1= perlakuan 1

P2= perlakuan 2

R= rata-rata

## Lampiran K. Output SPSS

### Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
DT TUMIS KANGKUNG	34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%
DT CAPCAY KUAH PUTIH	34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%

### Descriptives

		Statistic	Std. Error	
DT TUMIS KANGKUNG	Mean	62.6471	2.91735	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	56.7117	
		Upper Bound	68.5825	
	5% Trimmed Mean	62.4346		
	Median	60.0000		
	Variance	289.372		
	Std. Deviation	17.01093		
	Minimum	25.00		
	Maximum	100.00		
	Range	75.00		
	Interquartile Range	25.00		
	Skewness	.192	.403	
	Kurtosis	-.156	.788	
	DT CAPCAY KUAH PUTIH	Mean	82.6176	2.22889
95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	78.0829	
		Upper Bound	87.1524	
5% Trimmed Mean		83.2353		
Median		83.0000		
Variance		168.910		
Std. Deviation		12.99654		
Minimum		50.00		
Maximum		100.00		
Range		50.00		
Interquartile Range		20.00		
Skewness		-.422	.403	
Kurtosis		-.285	.788	

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
DT TUMIS KANGKUNG	.095	34	.200*	.975	34	.617
DT CAPCAY KUAH PUTIH	.097	34	.200*	.950	34	.120

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

## DT TUMIS KANGKUNG

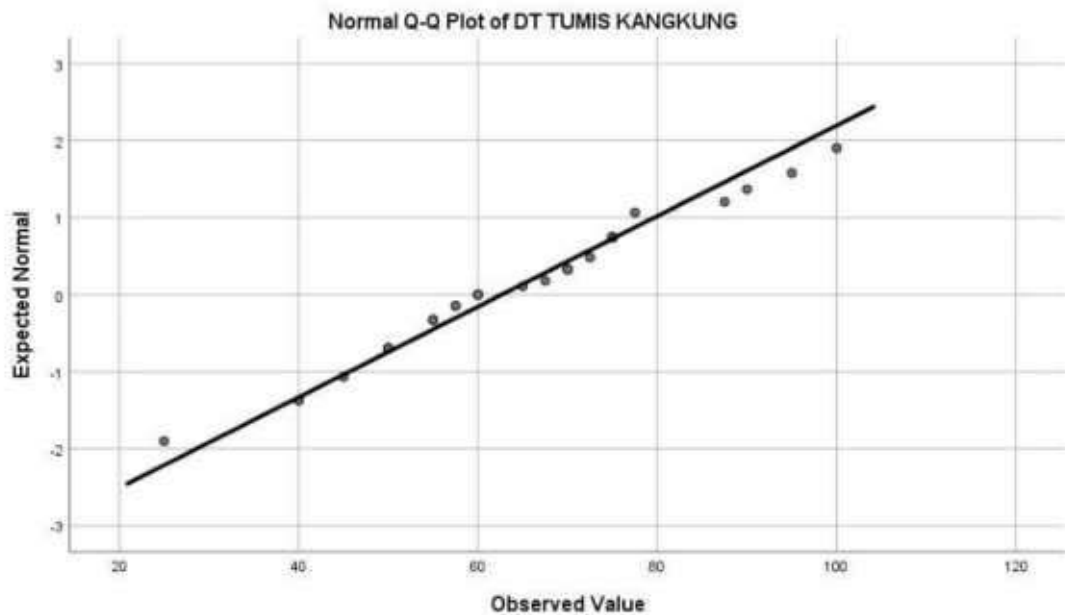
DT TUMIS KANGKUNG Stem-and-Leaf Plot

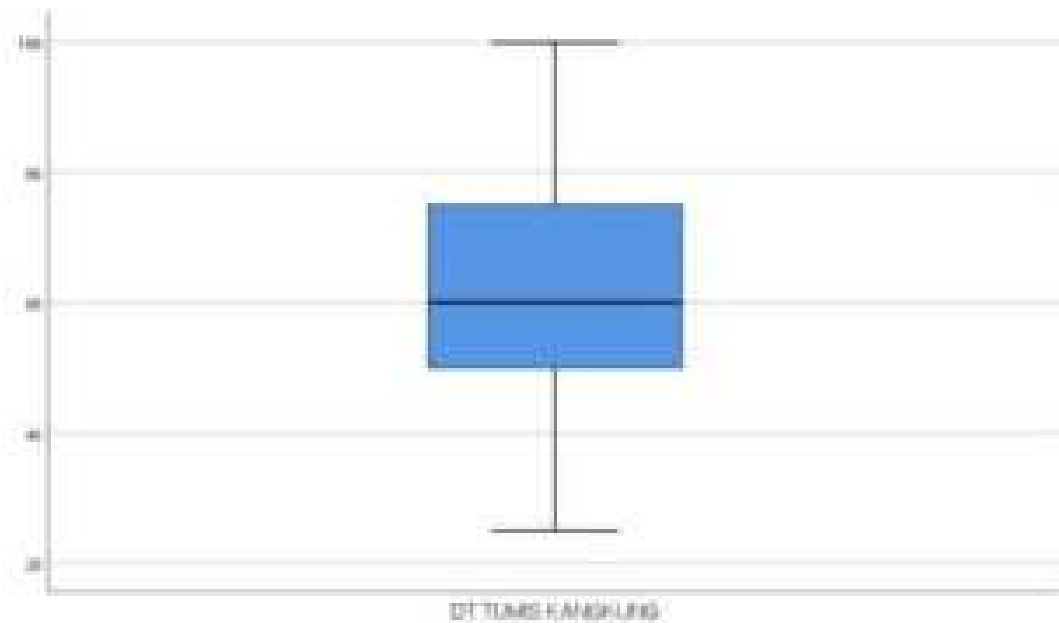
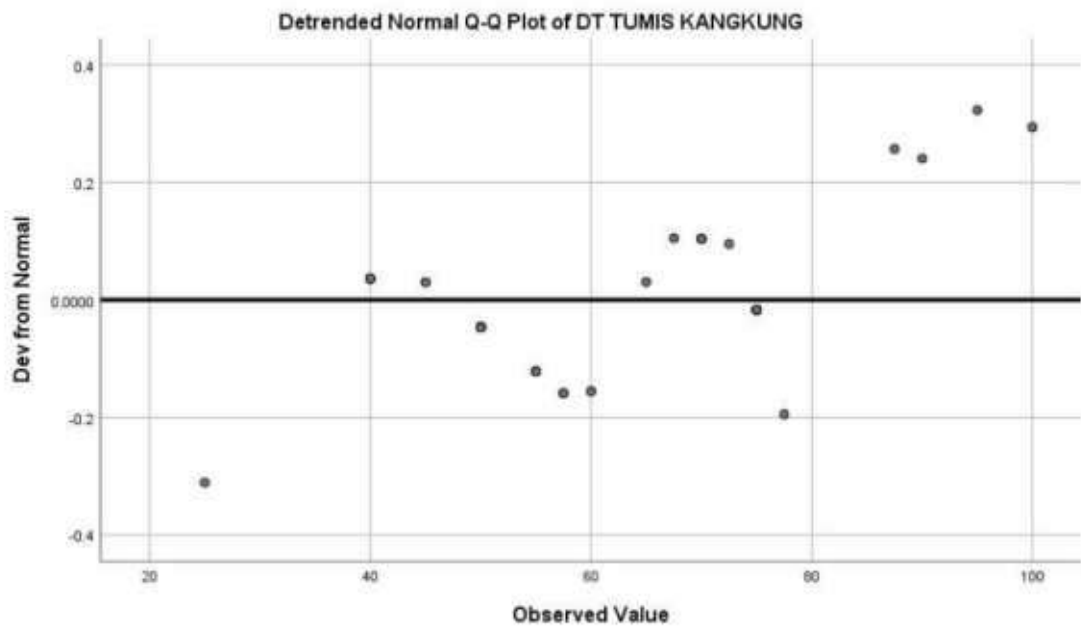
Frequency Stem & Leaf

```

1.00  2 . 5
.00   3 .
4.00  4 . 0005
11.00 5 . 00000055577
4.00  6 . 0057
10.00 7 . 0002555557
1.00  8 . 7
2.00  9 . 05
1.00 10 . 0
    
```

Stem width: 10.00  
Each leaf: 1 case(s)



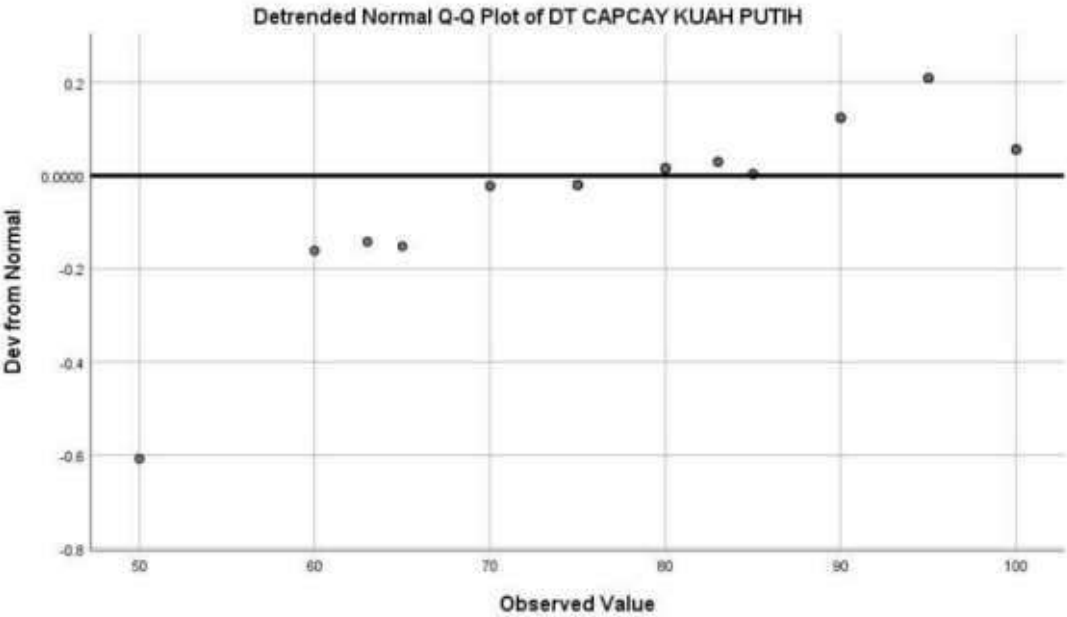
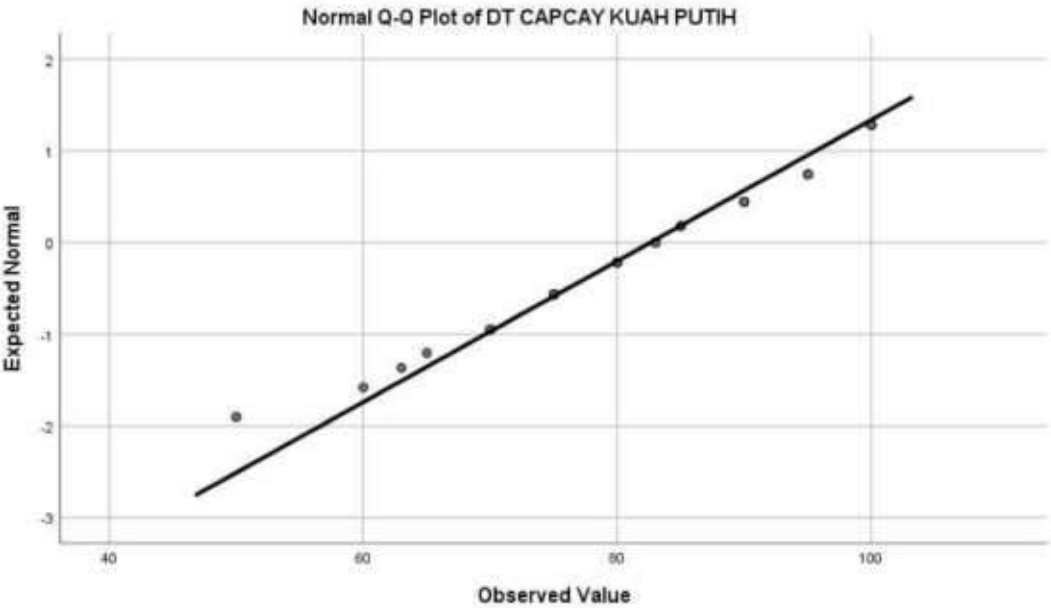


## DT CAPCAY KUAH PUTIH

DT CAPCAY KUAH PUTIH Stem-and-Leaf Plot

Frequency	Stem & Leaf
1.00	5 . 0
3.00	6 . 035
8.00	7 . 00055555
9.00	8 . 000033555
7.00	9 . 0000555
6.00	10 . 000000

Stem width: 10.00  
 Each leaf: 1 case(s)



**Case Processing Summary**

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
DT TUMIS KOL	34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%

DT TUMIS BUNCIS WORTEL	34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%
---------------------------	----	--------	---	------	----	--------

### Descriptives

		Statistic	Std. Error	
DT TUMIS KOL	Mean	65.3235	1.88801	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	61.4824	
		Upper Bound	69.1647	
	5% Trimmed Mean	65.3137		
	Median	65.0000		
	Variance	121.195		
	Std. Deviation	11.00887		
	Minimum	40.00		
	Maximum	90.00		
	Range	50.00		
	Interquartile Range	16.00		
	Skewness	-.088	.403	
	Kurtosis	-.237	.788	
DT TUMIS BUNCIS WORTEL	Mean	88.4853	1.34931	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	85.7401	
		Upper Bound	91.2305	
	5% Trimmed Mean	88.6601		
	Median	87.7500		
	Variance	61.901		
	Std. Deviation	7.86774		
	Minimum	73.00		
	Maximum	100.00		
	Range	27.00		
	Interquartile Range	13.00		
	Skewness	-.049	.403	
	Kurtosis	-.774	.788	

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
DT TUMIS KOL	.135	34	.120	.978	34	.703



DT TUMIS BUNCIS	.130	34	.160	.940	34	.062
WORTEL						

a. Lilliefors Significance Correction

## DT TUMIS KOL

DT TUMIS KOL Stem-and-Leaf Plot

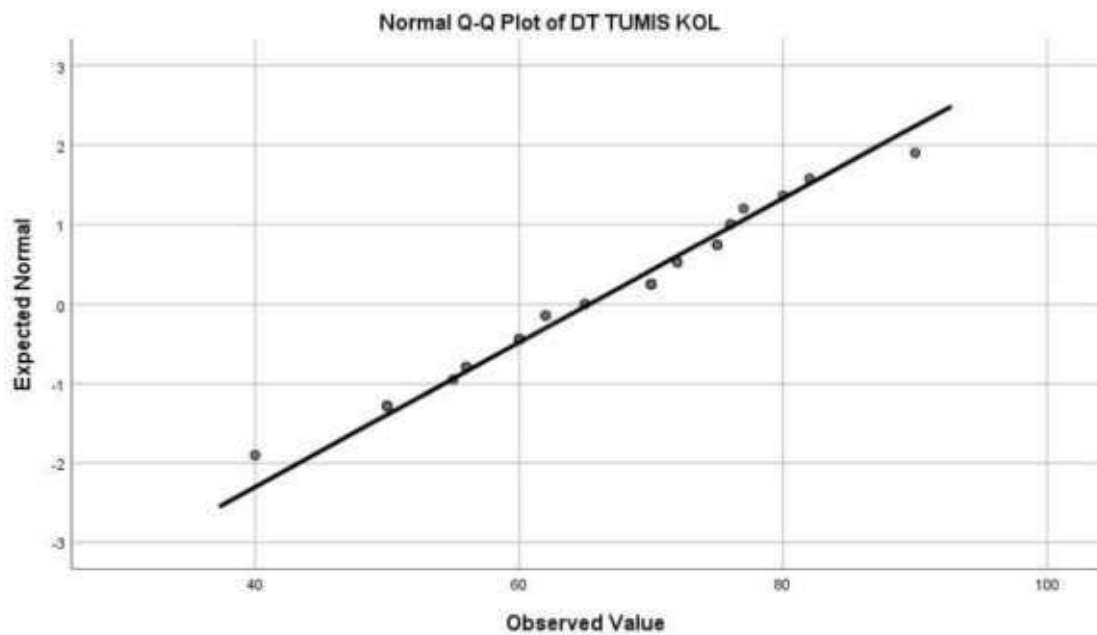
Frequency Stem & Leaf

```

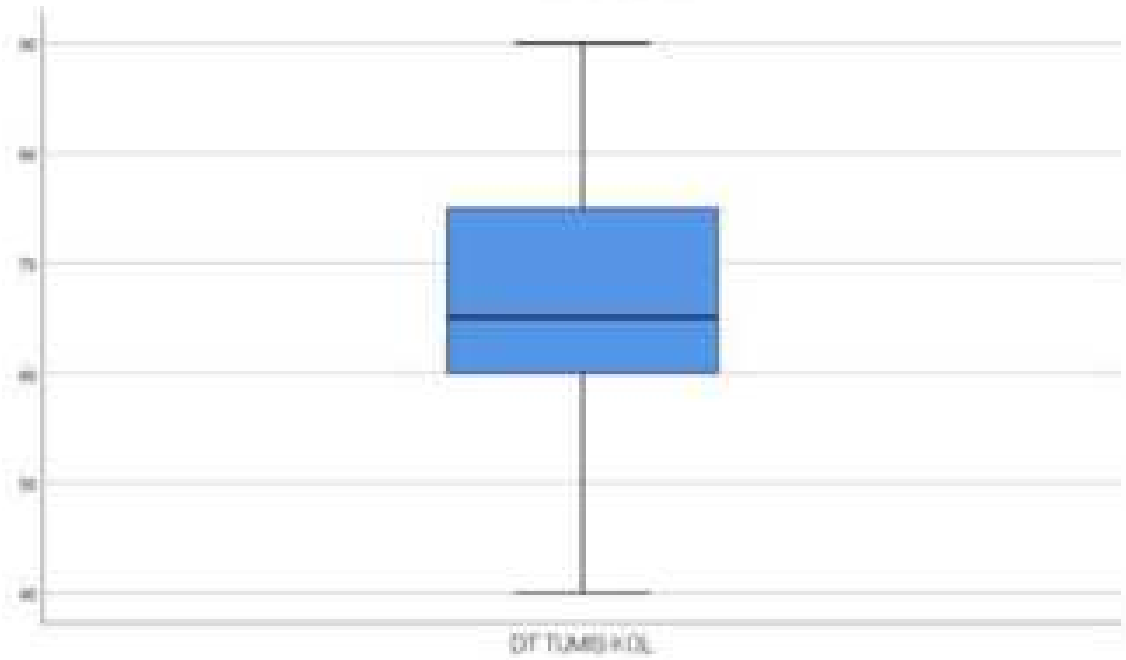
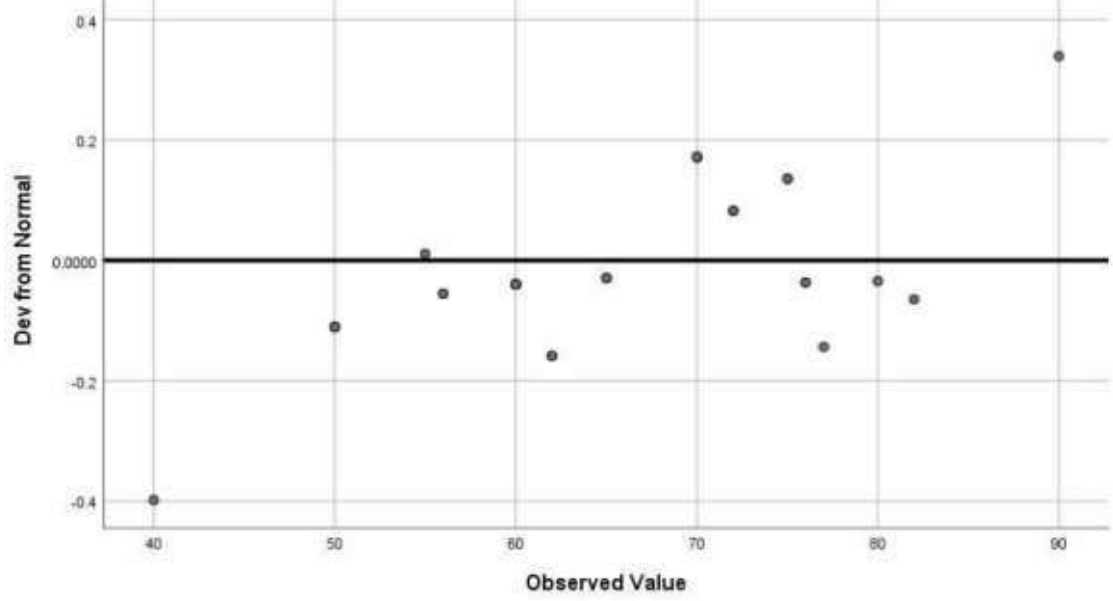
1.00  4 . 0
7.00  5 . 0000566
10.00 6 . 0000002255
13.00 7 . 0000022555667
2.00  8 . 02
1.00  9 . 0

```

Stem width: 10.00  
Each leaf: 1 case(s)



Detrended Normal Q-Q Plot of DT TUMIS KOL



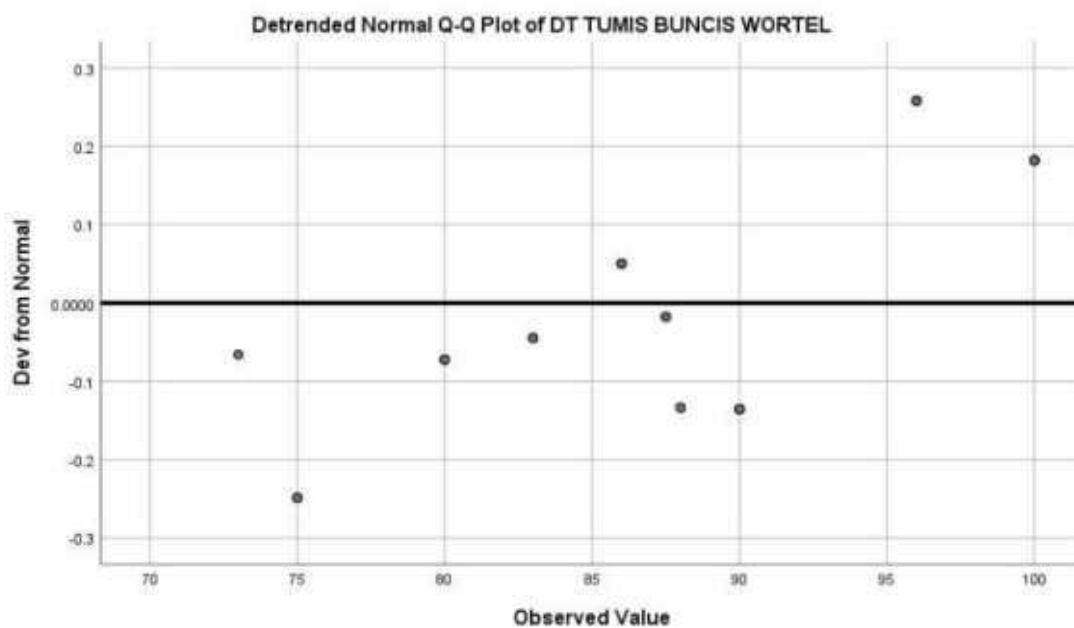
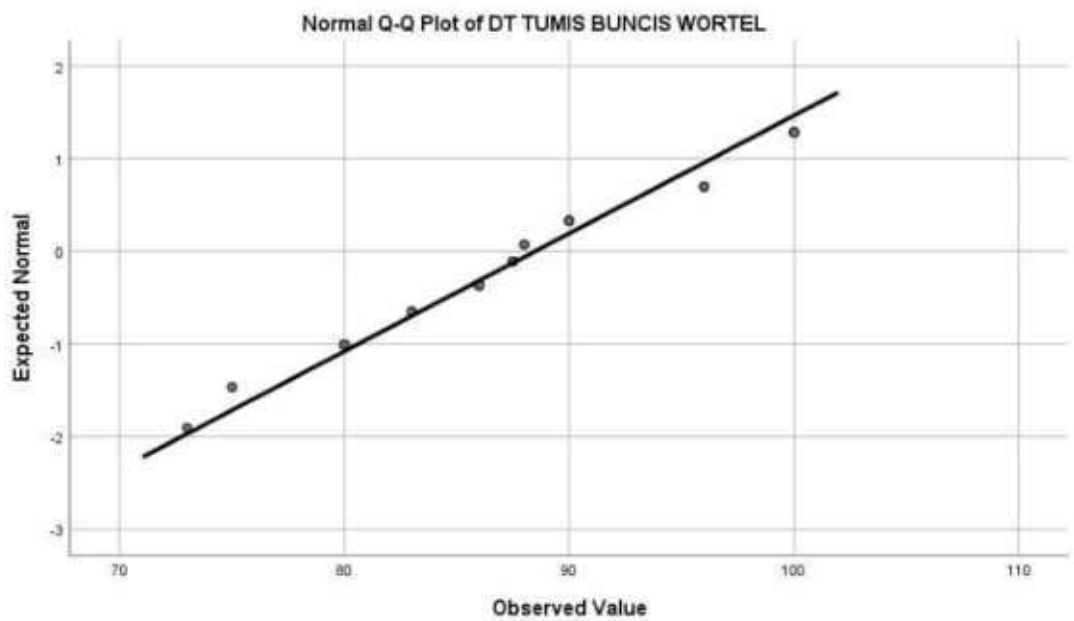
# DT TUMIS BUNCIS WORTEL

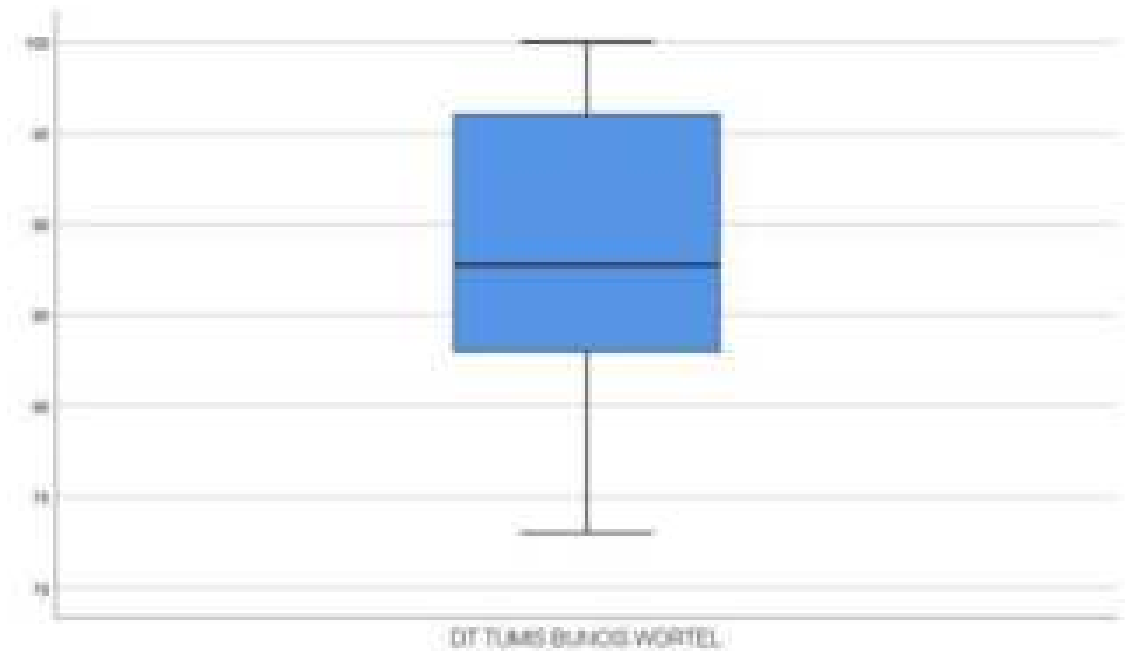
DT TUMIS BUNCIS WORTEL Stem-and-Leaf Plot

Frequency Stem & Leaf

1.00	7 . 3
2.00	7 . 55
7.00	8 . 0000333
9.00	8 . 666677788
5.00	9 . 00000
4.00	9 . 6666
6.00	10 . 000000

Stem width: 10.00  
Each leaf: 1 case(s)





### Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
DT TUMIS LABU SIAM	34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%
DT TUMIS BAYAM JAGUNG MUDA	34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%

### Descriptives

		Statistic	Std. Error	
DT TUMIS LABU SIAM	Mean	68.2941	1.36908	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	65.5087	
		Upper Bound	71.0795	
	5% Trimmed Mean	68.0490		
	Median	68.0000		
	Variance	63.729		
	Std. Deviation	7.98305		
	Minimum	55.00		
	Maximum	86.00		
	Range	31.00		
	Interquartile Range	8.00		
	Skewness	.465	.403	

	Kurtosis		-.012	.788
DT TUMIS BAYAM JAGUNG	Mean		91.2794	1.11288
MUDA	95% Confidence Interval for	Lower Bound	89.0152	
	Mean	Upper Bound	93.5436	
	5% Trimmed Mean		91.5850	
	Median		92.0000	
	Variance		42.109	
	Std. Deviation		6.48914	
	Minimum		75.00	
	Maximum		100.00	
	Range		25.00	
	Interquartile Range		10.00	
	Skewness		-.462	.403
	Kurtosis		-.249	.788

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
DT TUMIS LABU SIAM	.180	34	.007	.949	34	.117
DT TUMIS BAYAM JAGUNG	.119	34	.200*	.943	34	.077
MUDA						

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

## DT TUMIS LABU SIAM

DT TUMIS LABU SIAM Stem-and-Leaf Plot

Frequency Stem & Leaf

```

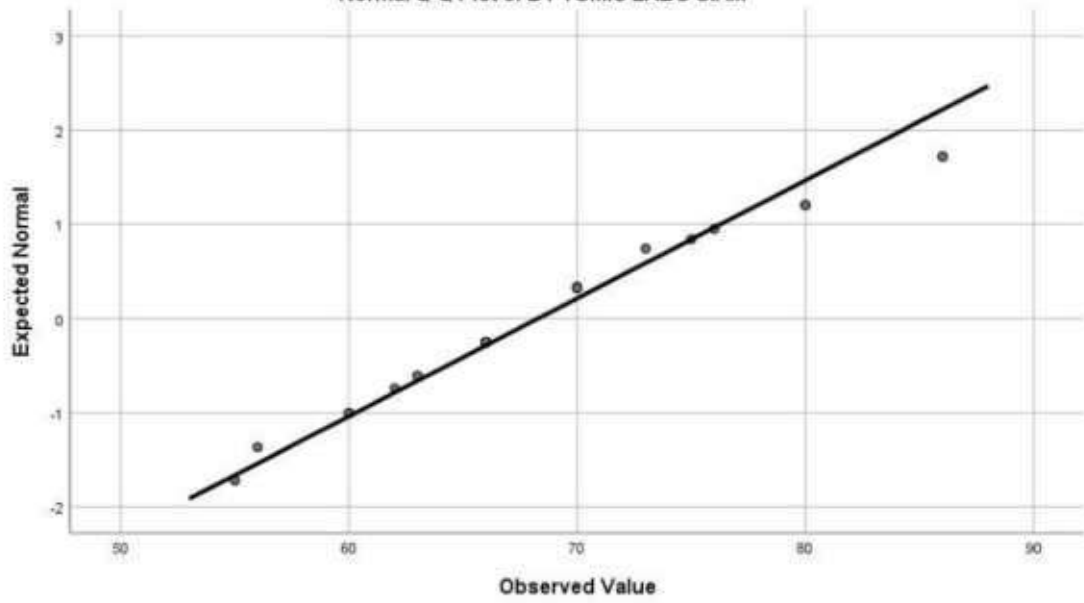
.00  5 .
3.00  5 . 556
7.00  6 . 0000233
7.00  6 . 6666666
10.00 7 . 0000000003
2.00  7 . 56
3.00  8 . 000
2.00 Extremes (>=86)

```

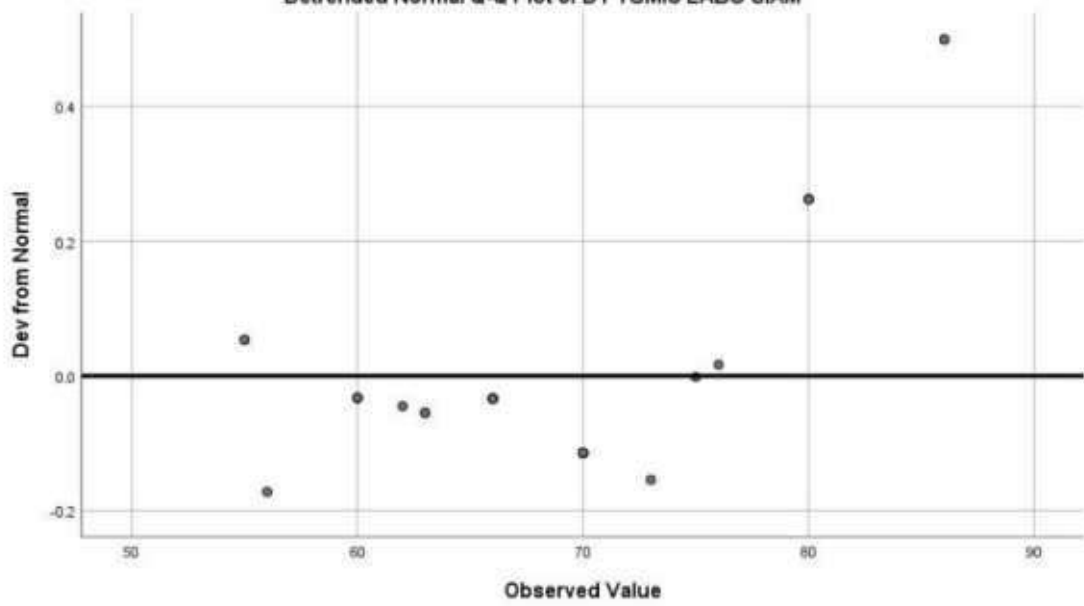
Stem width: 10.00

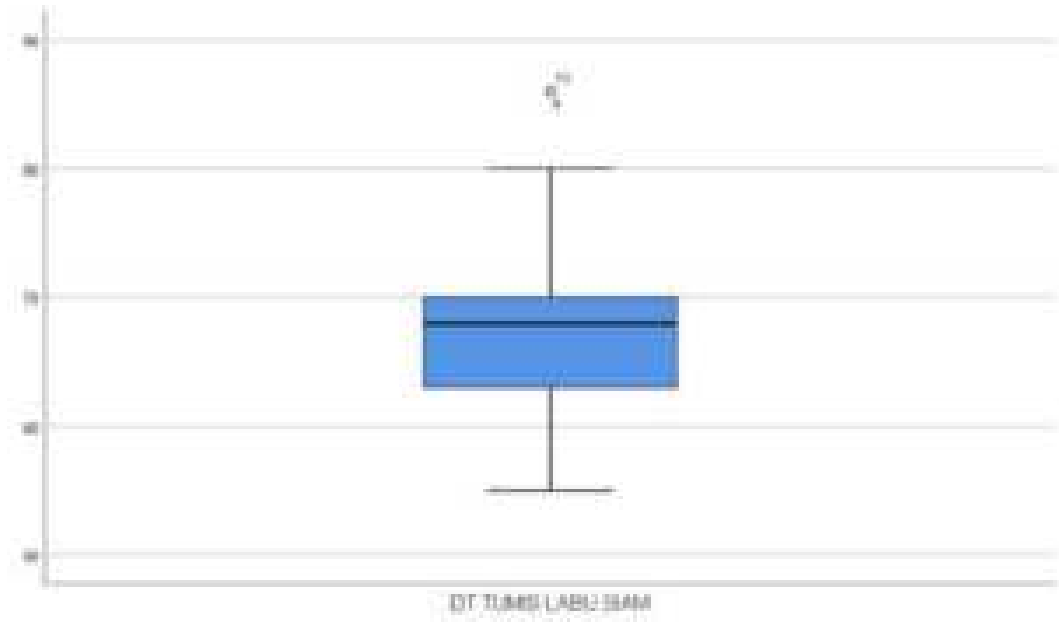
Each leaf: 1 case(s)

Normal Q-Q Plot of DT TUMIS LABU SIAM



Detrended Normal Q-Q Plot of DT TUMIS LABU SIAM





## DT TUMIS BAYAM JAGUNG MUDA

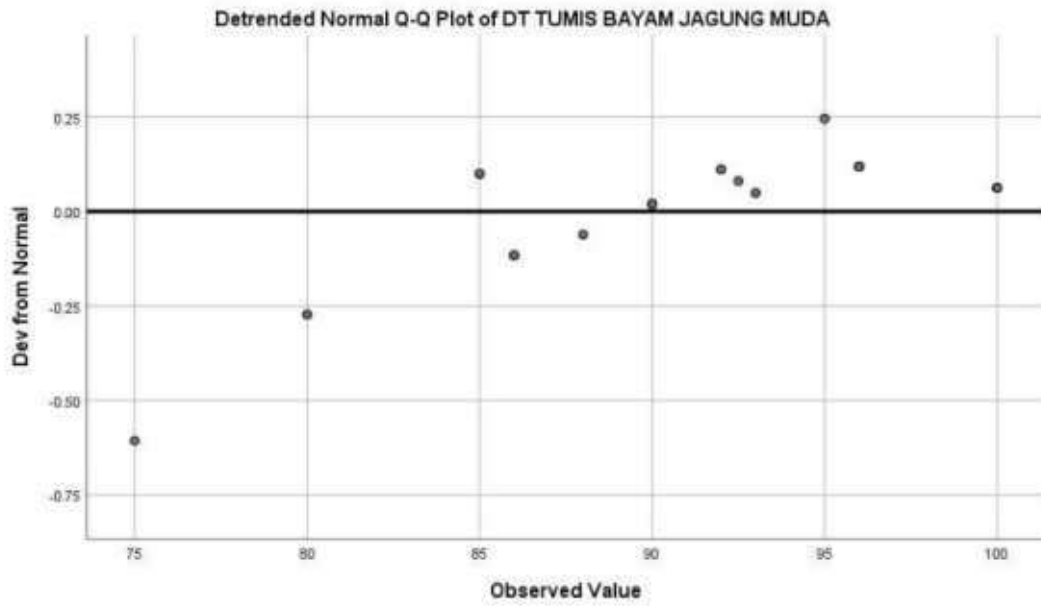
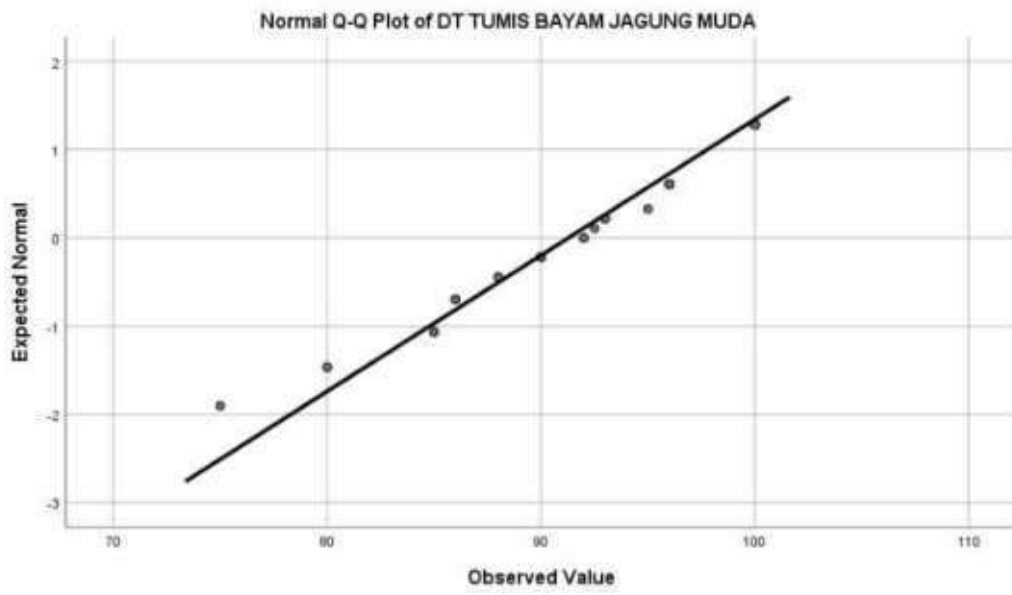
DT TUMIS BAYAM JAGUNG MUDA Stem-and-Leaf Plot

Frequency Stem & Leaf

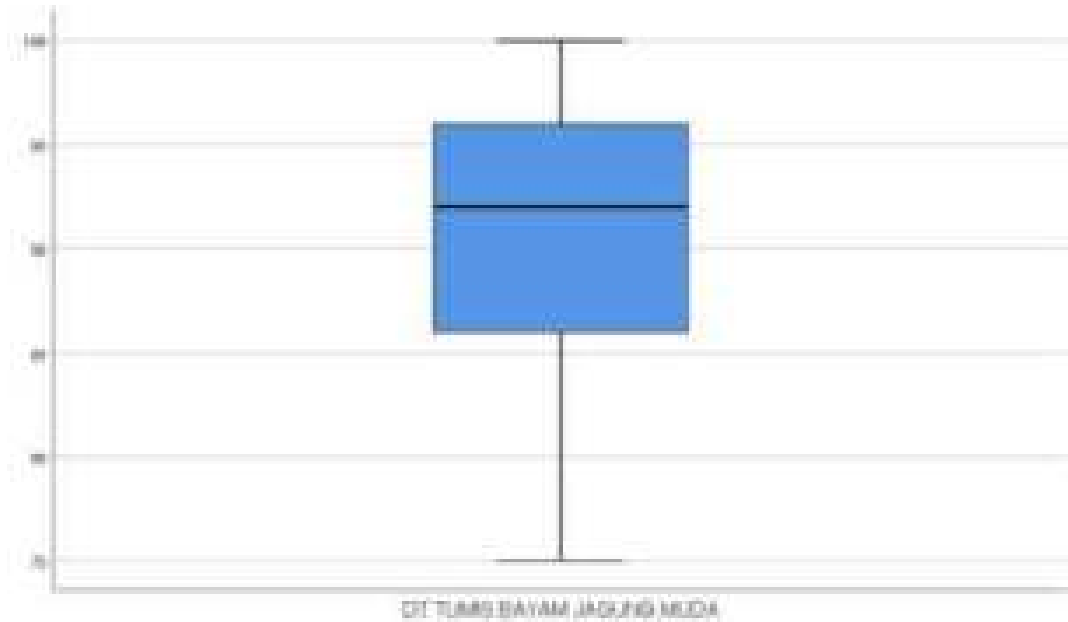
.00	7.
1.00	7. 5
2.00	8. 00
9.00	8. 555666688
9.00	9. 000022233
7.00	9. 5666666
6.00	10. 000000

Stem width: 10.00

Each leaf: 1 case(s)







### T-Test

#### Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	DT TUMIS KANGKUNG	62.6471	34	17.01093	2.91735
	DT CAPCAY KUAH PUTIH	82.6176	34	12.99654	2.22889

#### Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	DT TUMIS KANGKUNG & DT CAPCAY KUAH PUTIH	34	.869	.000

#### Paired Samples Test

		Mean	Paired Differences		95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
			Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper			
Pair 1	DT TUMIS KANGKUNG - DT CAPCAY KUAH PUTIH	-19.97059	8.60668	1.47603	-22.97360	16.96758	13.530	33	.000

### T-Test

#### Paired Samples Statistics

### Paired Samples Test

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	DT TUMIS KOL	65.3235	34	11.00887	1.88801
	DT TUMIS BUNCIS WORTEL	88.4853	34	7.86774	1.34931

### Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	DT TUMIS KOL & DT TUMIS BUNCIS WORTEL	34	.735	.000

### Paired Samples Test

		Paired Differences								
		Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)	
			n	Mean	Lower	Upper				
Pair 1	DT TUMIS KOL - DT TUMIS BUNCIS WORTEL	-23.161	76	7.46479	1.28020	25.76635	20.55718	18.09	33	.000

### T-Test

#### Paired Samples Statistics


		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	DT TUMIS LABU SIAM	68.2941	34	7.59397	1.30236
	DT TUMIS BAYAM JAGUNG MUDA	91.0441	34	6.71539	1.15168

#### Paired Samples Correlations


		N	Correlation	Sig.
Pair 1	DT TUMIS LABU SIAM & DT TUMIS BAYAM JAGUNG MUDA	34	.700	.000

Pair		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
1	DT TUMIS - LABU SIAM - DT TUMIS BAYAM JAGUNG MUDA	-22.7500	5.60337	.96097	-24.70511	-20.79489	-23.674	33	.000

Lampiran L. Lembar Konsul Bimbingan dengan Pembimbing 1











**KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
POLITEKNIK KEMENKES PADANG**



NAMA	: <u>Fitriani, Ardi</u>		
NIM	: <u>20230210</u>		
JUDUL	: <u>Analisis Campak Virus Corona dan Gejala Penyakit Malaria</u> <u>Untuk Menentukan Tingkat Berat Ringan, Berat, dan Berat Berat</u> <u>Menurut Gejala dan Gejala</u>		
PEMBIMBING	: <u>Ibu Sugiarti, S.Si, M.Kes</u>		


  

HARI/TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TUB PEMBIMBING
Tanggal 11 Februari 2024	Penyusunan Skripsi Program	Struktur yang sudah ada	
Tanggal 21 Februari 2024	Penyusunan Skripsi Program	Opinion yang sudah ada dan sudah selesai	
Tanggal 21 Februari 2024	Campak Gejala dan Gejala Penyakit	Penyusunan yang sudah ada dan sudah selesai sudah selesai	
Tanggal 4 Maret 2024	Hasil Penelitian	Struktur yang sudah ada dan sudah selesai sudah selesai	
Tanggal 10 Maret 2024	Hasil dan Kesimpulan Penelitian	Struktur yang sudah ada dan sudah selesai	
Tanggal 14 Maret 2024	Penelitian	Penyusunan yang sudah ada dan sudah selesai sudah selesai	
Tanggal 17 April 2024	Hasil dan Kesimpulan dan Kesimpulan	Struktur yang sudah ada dan sudah selesai	
Tanggal 21 April 2024	ACE 10m		

\_\_\_\_\_


Koordinator MK,

**Marni Handayani, S.Si, M.Kes**  
NIP. 19750319 199803 2 001


\_\_\_\_\_

Ka. Prodi STe Gizi dan Dietetika


  


**Marni Handayani, S.Si, M.Kes**  
NIP. 19750319 199803 2 001









Lampiran M. Lembar Konsul Bimbingan dengan Pembimbing 2



**KARTU KONSULTASI  
PENYIANGAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA  
POLITERKES KEMENKES PADANG**

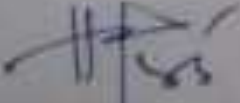


NAMA	1. Erika Ayu
SIM	1. 202401
JUDUL	1. Hubungan Diet pada Wanita dan Risiko Penyakit Diabetes Tipe 2 2. Hubungan Diet pada Wanita dan Risiko Penyakit Diabetes Tipe 2 3. Diet & Penyakit
PEMBIMBING	1. Dra. Erika Nurhuda, S.Si, M.Kes

HARI/TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	FTD PEMBIMBING
Senin 01/05/2024	Hubungan Diet Diabetes	bagian diet diabetes, diet rendah gula	
Senin 02/05/2024	Hubungan Diet Diabetes	- diet rendah gula - diet rendah lemak	
Senin 03/05/2024	Hubungan Diet Diabetes	bagian diet rendah gula dan lemak pada wanita	
Senin 04/05/2024	Hubungan Diet Diabetes	bagian diet rendah gula dan lemak	
Senin 05/05/2024	Hubungan Diet Diabetes	bagian diet rendah gula dan lemak	
Senin 06/05/2024	Hubungan Diet Diabetes	bagian diet rendah gula dan lemak	
Senin 07/05/2024	Hubungan Diet Diabetes	bagian diet rendah gula dan lemak	
Senin 08/05/2024	NCC UJIAN		

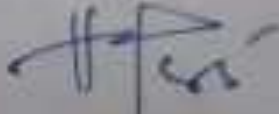
Padang, 08 Mei 2024

Koord. MK



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

Ka. Prodi STe Gizi dan Dietetika



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

# Efektifitas Penerapan Modifikasi Resep terhadap Daya Terima Sebelum dan Sesudah Masakan Sayur pada Anak Taman Kanak-Kanak Islam Terpadu Adzkiya1 Padang

## ORIGINALITY REPORT

**22%**  
SIMILARITY INDEX

**21%**  
INTERNET SOURCES

**12%**  
PUBLICATIONS

**11%**  
STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<a href="https://repository.poltekkes-tjk.ac.id">repository.poltekkes-tjk.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>2</b>	<a href="https://eprints.poltekkesjogja.ac.id">eprints.poltekkesjogja.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>3</b>	<a href="https://eprints.walisongo.ac.id">eprints.walisongo.ac.id</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>4</b>	<a href="https://pt.scribd.com">pt.scribd.com</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>5</b>	<a href="https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id">repository.poltekkes-denpasar.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>6</b>	<a href="https://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>7</b>	<a href="https://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>8</b>	<a href="https://text-id.123dok.com">text-id.123dok.com</a> Internet Source	<b>1%</b>

[perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id](https://perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id)