

PENGARUH MODIFIKASI RESEP SAYURAN TERHADAP CITA RASA  
DAN DAYA TERIMA LANSIA DI PANTI SOSIAL TRESNA WERDHA  
KASIH SAYANG IBU BATUSANGKAR TAHUN 2022

SKRIPSI

Diajukan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Politeknik Kementerian Kesehatan Padang Sebagai Persyaratan  
Dalam Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Gizi dan  
Dietetika Politeknik Kesehatan Padang



Oleh :

WELLY INNELVA RIZKIA

NIM : 182210727

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

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi: Pengaruh Modifikasi Jenis Servis Terhadap Ciri Rasi dan Daya Terima Laktula di Fasa Simbol Transi Werdha Kaah Sayang Era Hamaungkar Tahun 2022

Nama: Wally Inulva Rikha  
NIM: 182310727


Skripsi ini telah direvisi untuk dilaksanakan dibimbing Tim Pengiri Skripsi Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.

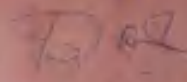
Padang, Mei 2022

Komis Pembimbing:

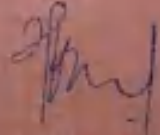
Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

  
Dr. Anis, Dr. N., M.Kes  
NIP. 19640420 1993 03 1 001

  
Nurcahyani, SKM, M.Kes  
NIP. 19650818 198803 2 001

Ketua Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

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

### PERNYATAAN PENGESAHAN PENGUJI

Judul Skripsi Pengaruh Modifikasi Bentuk Sayuran Terlempar Cila Rasa dan Daya Terima Gamis di Pusat Sosial Trema Wanita Kasih Sayang Ibu Bantarsarihar Lahun 2022  
Nama : Wally Jurnalia Rizka  
NIM : 182210727

Skripsi ini telah dibaca dan dipertahankan di depan Tim Penguji Ujian Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Cuci dan Deterjika Prodi Teknik Kesehatan Kemitraan Padang dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Padang, Mei 2022

Dewan Penguji :

Ketua



Salvaq U. Nizam, M. Kes  
NIP. 196386291980932011

Anggota



John Amos, SPM, M. Kes  
NIP. 196286201986031002

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



Nama : Welly Innelva Rizkia  
Tempat/Tanggal Lahir : Bukittinggi/15 Maret 2000  
Alamat : Jalan H. Abdul Manan No 90, Kelurahan Campago  
Guguk Bulek, Kecamatan Mandiangin Koto  
Selayan, Bukittinggi, Sumatera Barat  
Status : Belum Kawin  
No. Telp/HP : 082285130974  
*E-mail* : [welly.rizkia1@gmail.com](mailto:welly.rizkia1@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

No.	Pendidikan	Tahun Lulus
1.	TK Negeri Pembina Bukittinggi	2005-2006
2.	SD Negeri 16 Campago Ipuh Bukittinggi	2006-2012
3.	SMP Negeri 5 Bukittinggi	2012-2015
4.	SMA Negeri 2 Bukittinggi	2015-2018
5.	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang	2018-2022

### PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Lengkap : Welly Inelva Rizkia  
NIM : 182210727  
Tanggal Lahir : 15 Maret 2000  
Tahun Masuk : 2018  
Nama Pembimbing Akademik : Zumi Nurmas, S.ST, M.Biomed  
Nama Pembimbing Utama : Zil Anri, DCN, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Novelasari, SKM, M Kes

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

**"Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022"**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Mei 2022



(Welly Inelva Rizkia)  
NIM. 182210727

## **PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA**

### **JURUSAN GIZI**

**Skripsi, April 2022**

**Welly Innelva Rizkia**

### **Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022**

**vii + 79 halaman, 16 Tabel, 12 lampiran**

#### **ABSTRAK**

Berdasarkan penelitian Mutia Seni (2013) di PSTW Budi Pertiwi Bandung didapatkan hasil penilaian penampilan makanan 48,4% dan rasa 41,9% yang kurang. Sisa sayuran berdasarkan penelitian Lisa Hendira Putri (2017) di PSTW Sabai Nan Aluih Sicincin sebanyak 63,6%. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap cita rasa dan daya terima lansia di PSTW Kasih Sayang Ibu Batusangkar tahun 2022.

Penelitian modifikasi resep menggunakan desain *experimental* dan daya terima menggunakan desain *pre experimental* dengan rancangan *one group pretest posttest design*. Populasi penelitian seluruh lansia di PSTW Kasih Sayang Ibu Batusangkar yang berjumlah 70 orang, dengan sampel 30 orang. Penelitian dilaksanakan bulan Januari 2022. Pengumpulan data cita rasa makanan menggunakan kuesioner dan data daya terima menggunakan metode *food weighing* sebelum dan setelah makanan dimodifikasi. Analisis statistik menggunakan uji Wilcoxon dan Paired Sample T Test.

Hasil penelitian diperoleh rata-rata persepsi lansia pada hidangan sayur sebelum modifikasi aspek warna, bentuk, porsi, cara penyajian, aroma dan suhu kategori suka. Sedangkan aspek tekstur, bumbu dan tingkat kematangan kategori kurang suka. Hidangan setelah modifikasi pada semua aspek tergolong kategori suka. Rata-rata daya terima sebelum modifikasi tergolong kategori kurang baik (77.99) dan setelah modifikasi tergolong kategori baik (87.28). Terdapat perbedaan rata-rata persepsi cita rasa sebelum dan setelah modifikasi. Daya terima siklus menu ke-3 dan ke-9 berpengaruh sedangkan siklus menu ke-1 tidak berpengaruh.

Kesimpulan dari penelitian, terjadi peningkatan rata-rata persepsi cita rasa dan daya terima lansia terhadap hidangan sayur modifikasi. Disarankan kepada pihak panti untuk dapat menerapkan menu modifikasi dan memperhatikan cita rasa sayur yang disajikan.

**Kata Kunci : Modifikasi, Cita rasa, Daya terima, Lansia**  
**Daftar Pustaka : 31 (2008-2021)**

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

**Thesis, April 2022  
Welly Innelva Rizkia**

**The Effect of Modification of Vegetable Recipes on the Taste and Acceptance of the Elderly at the Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Social Home in 2022**

**vii + 79 pages, 16 Tables, 12 attachments**

**ABSTRACT**

Based on research by Mutia Seni (2013) at PSTW Budi Pertiwi Bandung, it was found that the results of the food appearance assessment were 48.4% and the taste was 41.9% lacking. The rest of the vegetables based on research by Lisa Hendira Putri (2017) at PSTW Sabai Nan Aluih Sicincin was 63.6%. The purpose of this study was to determine the effect of modifying vegetable recipes on the taste and acceptance of the elderly at PSTW Kasih Sayang Ibu Batusangkar in 2022.

The recipe modification research uses an *experimental* and acceptance uses a *pre experimental* design with a *one group pretest posttest design*. The study population was all the elderly at PSTW Kasih Sayang Ibu Batusangkar, amounting to 70 people, with a sample of 30 people. The research was carried out in January 2022. The data on food taste was collected using a questionnaire and acceptability data using the *food weighing* before and after the food was modified. Statistical analysis using Wilcoxon test and Paired Sample T Test.

The results of the study obtained that the average perception of the elderly on vegetable dishes before modifying the aspects of color, shape, portion, presentation method, aroma and temperature was in the preferred category. While the aspects of texture, seasoning and level of maturity category do not like. Dishes after modification in all aspects belong to the like category. The average acceptability before modification is classified as poor category (77.99) and after modification is classified as good category (87.28). There is a difference in the average taste perception before and after modification. The acceptability of the 3rd and 9th menu cycles has an effect while the 1st menu cycle has no effect.

The conclusion of the study, there was an increase in the average taste perception and acceptance of the elderly towards modified vegetable dishes. It is recommended to the orphanage to be able to apply a modified menu and pay attention to the taste of the vegetables served.

**Keywords : Modification, Taste, Acceptance, Elderly**  
**Bibliography : 31 (2008-2021)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulisan skripsi ini dapat diselesaikan oleh penulis dalam kurun waktu yang telah ditetapkan dengan judul skripsi **“Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih atas segala bimbingan, pengarahan dari bapak Zul Amri, DCN, M.Kes selaku pembimbing utama dan ibu Novelasari, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping skripsi. Ucapan terimakasih juga penulis tujukan kepada :

1. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
2. Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
3. Ibu Irma Eva Yani, SKM, M.Si selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
4. Ibu Iswanelly Mourbas, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Akademik dan Ibu Zurni Nurman, S.ST, M.Biomed selaku pengganti Pembimbing Akademik.
5. Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji.
6. Bapak John Amos, SKM, M.Kes selaku Anggota Dewan Penguji.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta Civitas Akademika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
8. Pimpinan serta karyawan Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar yang telah bersedia membantu dan menerima penulis untuk melakukan penelitian.
9. Teristimewa kepada kedua orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.



10. Teman-teman Gizi 18 yang telah membantu dan memberi motivasi serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.
11. Serta semua pihak yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

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

Padang, April 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
1. Bagi Peneliti.....	6
2. Bagi Panti Sosial.....	6
3. Bagi Institusi Pendidikan.....	6
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan.....	7
2. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	7
3. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	8
4. Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial.....	8
B. Modifikasi Resep.....	10
1. Pengertian.....	10
2. Tujuan Modifikasi Resep.....	10
3. Macam dan Metode Modifikasi Resep.....	11
4. Cara Melakukan Modifikasi Resep.....	14
C. Cita Rasa Makanan.....	15
1. Pengertian.....	15
2. Penilaian Cita Rasa.....	16
D. Daya Terima.....	20
1. Pengertian.....	20
2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan.....	20
E. Lansia.....	21
1. Pengertian.....	21
2. Klasifikasi Lansia.....	22
3. Konsep Gizi Lansia.....	24
4. Kebutuhan Gizi untuk Lansia.....	25
F. Kerangka Teori.....	27
G. Kerangka Konsep.....	28
H. Hipotesis.....	28
I. Definisi Operasional.....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>30</b>
A. Desain Penelitian.....	30

B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	30
1. Lokasi Penelitian .....	30
2. Waktu Penelitian .....	31
C. Subjek dan Objek Penelitian .....	31
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	32
1. Data Primer .....	32
2. Data Sekunder .....	32
E. Pelaksanaan Penelitian .....	32
1. Penilaian Cita Rasa dan Daya Terima Lansia Terhadap Sayuran Sebelum Modifikasi .....	33
2. Modifikasi Resep Sayuran .....	33
3. Penilaian Cita Rasa dan Daya Terima Lansia Terhadap Sayuran Setelah Modifikasi .....	40
F. Keterbatasan Penelitian .....	40
G. Pengolahan Data .....	40
H. Analisis Data .....	41
1. Analisis Univariat .....	41
2. Analisis Bivariat .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	43
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar .....	45
C. Gambaran Umum Sampel .....	46
D. Analisis Univariat .....	47
1. Cita Rasa .....	47
2. Daya Terima .....	54
E. Analisis Bivariat .....	56
1. Cita Rasa .....	56
2. Daya Terima .....	58
F. Pembahasan .....	59
1. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Cita Rasa Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar .....	59
2. Rata-rata Persentase Daya Terima Sayur Lansia Sebelum dan Setelah Modifikasi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar .....	68
3. Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar .....	70
4. Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar .....	73
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>75</b>
A. Kesimpulan .....	75
B. Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Perbedaan Resep Sebelum dan Setelah Modifikasi.....	35
Tabel 2.	Nilai Gizi Resep Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi.....	39
Tabel 3.	Perbedaan Harga Sebelum dan Setelah Modifikasi Untuk 1 Porsi.....	39
Tabel 4.	Distribusi Frekuensi Sampel Penelitian.....	46
Tabel 5.	Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Penampilan Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-1 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	47
Tabel 6.	Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Penampilan Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-3 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	48
Tabel 7.	Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Penampilan Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-9 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	50
Tabel 8.	Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Rasa Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-1 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	51
Tabel 9.	Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Rasa Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-3 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	52
Tabel 10.	Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Rasa Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-9 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	53
Tabel 11.	Rata-rata Persentase Daya Terima Lansia Terhadap Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-1 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	55
Tabel 12.	Rata-rata Persentase Daya Terima Lansia Terhadap Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-3 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	55
Tabel 13.	Rata-rata Persentase Daya Terima Lansia Terhadap Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-9 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	56
Tabel 14.	Perbedaan Rata-rata Penampilan Modifikasi Resep Sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	57

Tabel 15.	Perbedaan Rata-rata Rasa Modifikasi Resep Sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	58
Tabel 16.	Perbedaan Rata-rata Daya Terima Modifikasi Resep Sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.....	59

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- LAMPIRAN A : Format Persetujuan Responden
- LAMPIRAN B : Kuesioner Persepsi Cita Rasa Makanan (sayuran)
- LAMPIRAN C : Formulir Food Weighing
- LAMPIRAN D : Daftar Menu Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar
- LAMPIRAN E : Resep Sebelum Modifikasi
- LAMPIRAN F : Resep Setelah Modifikasi
- LAMPIRAN G : Master Tabel
- LAMPIRAN H : Output
- LAMPIRAN I : Surat Izin Penelitian
- LAMPIRAN J : Dokumentasi
- LAMPIRAN K : Jadwal Kegiatan Penelitian
- LAMPIRAN L : Kartu Konsultasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dibagi menjadi dua bagian, yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan non komersial yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh suatu pemerintah, badan swasta, atau yayasan sosial dengan tujuan tidak mencari keuntungan contohnya yaitu penyelenggaraan makanan di panti jompo.<sup>1</sup>

Penyelenggaraan makanan di panti jompo memiliki tujuan untuk memenuhi kebutuhan lansia, sehingga diperlukan penyusunan menu makanan yang dapat meningkatkan selera makan bagi lansia untuk memenuhi kebutuhan fisiologisnya.<sup>2</sup> Salah satu cara menjaga kesehatan pada lansia adalah mengkonsumsi zat gizi yang seimbang, yaitu dengan mengkonsumsi cukup serat dan cairan. Bahan makanan yang termasuk sumber serat diantaranya adalah kacang-kacangan, sayur dan buah.<sup>3</sup>

Menurut WHO, kecukupan konsumsi buah dan sayur yaitu sebanyak 400 gram atau 3-5 porsi sehari. Selain itu, pada piramida makanan merekomendasikan untuk menyajikan sayuran sebanyak 3 – 5 kali dalam sehari. Berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Departemen Kesehatan RI tahun 2013 konsumsi buah dan sayur penduduk Indonesia kurang yaitu ditemukan rata-rata 93,5% yang mana konsumsi buah dan sayur yang paling rendah terdapat di Provinsi Sumatera Barat yaitu 97,8% dan Riau

97,7%.<sup>4</sup> Berdasarkan laporan SDT 2014 menyebutkan bahwa konsumsi kelompok sayur dan olahannya masih rendah yaitu 57,1 gram per orang per hari. Sayuran yang paling banyak dikonsumsi yaitu sayuran hijau sebanyak 79,1% dibandingkan dengan sayuran yang lainnya.<sup>5</sup>

Panti werdha harus melihat kualitas makanan yang baik.<sup>4</sup> Agar makanan yang disajikan tersebut tetap terjaga kualitasnya, maka makanan yang disajikan harus dievaluasi salah satu caranya adalah dengan menghitung daya terima makanan. Daya terima adalah persentase makanan yang dikonsumsi dari total keseluruhan yang disediakan.<sup>2</sup> Daya terima seseorang dapat dilihat dari adanya sisa makanan.<sup>6</sup> Daya terima ini dipengaruhi oleh faktor cita rasa makanan, yaitu penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan.<sup>2</sup> Penampilan makanan dapat dilihat dari aspek warna, bentuk, besar porsi, tekstur dan penyajian sedangkan untuk aspek rasa makanan dapat dilihat dari aroma, keempukan, bumbu dan suhu.<sup>7</sup>

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Mawar Lestari (2020) di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten didapatkan sisa makanan terutama sayur sebelum modifikasi atau sayur sesuai standar rumah sakit pada geriatri, paling banyak bersisa yaitu pada makan siang sebesar 34,41%. Artinya, daya terima lansia terhadap sayur tersebut masih rendah (< 80%). Sedangkan pada sayur setelah modifikasi, sisa sayur paling banyak yaitu pada makan malam sebesar 23,24%. Artinya daya terima mendekati kategori baik.<sup>8</sup>

Penelitian yang dilakukan oleh Lisa Hendira Putri (2017) di Panti Sosial Tresna Werdha Sabai Nan Aluih Sicincin didapatkan sisa sayuran pada lansia



tersebut sebanyak 63,6%.<sup>9</sup> Artinya, daya terima lansia terhadap sayur sangat rendah (< 80%).

Berdasarkan penelitian Mutia Seni (2013) di Panti Lansia Tresna Werdha Budhi Pertiwi Bandung tentang penampilan dan rasa makanan didapatkan hasil penilaian lansia terhadap penampilan makanan sebesar 48,4% kurang, dan 41,9% terhadap rasa makanan yang kurang.<sup>10</sup> Dari hasil tersebut, dapat dilakukan modifikasi cita rasa agar penampilan makanan lebih menarik dan rasa lebih bervariasi. Berdasarkan penelitian Wenny ED Pratama (2013) di RSUD Pariaman mengenai hubungan penampilan dan rasa makanan dengan sisa makanan didapatkan hasil bahwa ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan dan ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan.<sup>11</sup>

Hasil wawancara singkat dengan pihak panti dapat diketahui bahwa panti ini menerapkan siklus menu 10 hari dengan jadwal makan 3 kali sehari disertai snack 2 kali sehari. Dari menu makanan yang disajikan, makanan yang paling banyak bersisa yaitu pada hidangan sayur, terutama sayur kangkung, sawi, brokoli dan wortel.

Berdasarkan penimbangan sisa sayur yang dilakukan oleh peneliti terhadap beberapa orang lansia, didapatkan pada siklus menu ke 1 untuk makan pagi dengan hidangan sayur tumis kangkung, dengan sisa 24,5%. Penimbangan sisa sayur pada siklus menu ke 9 untuk makan malam dengan hidangan sayur tumis brokoli dan wortel, didapatkan sisa 46%. Kemudian untuk sawi dimodifikasi karena berdasarkan wawancara dengan pihak panti, sawi ini

masih banyak sisa. Lansia menyukai semua jenis sayuran, namun sayuran yang bersisa ini disebabkan karena lansia yang kurang suka terhadap cita rasa sayurannya.

Hasil penelitian dan pengamatan sisa makanan tersebut terlihat bahwa sisa makanan pada hidangan sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar ini masih tergolong tinggi karena sisa makanan  $\geq 20\%$  sehingga daya terima lansia terhadap sayuran tersebut tergolong rendah yaitu  $< 80\%$ .

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya terima lansia terhadap sayuran tersebut adalah dengan modifikasi resep. Modifikasi resep ini dilakukan karena umumnya lansia mengalami masalah saat mengkonsumsi makanan tersebut seperti gangguan mengunyah karena gigi tidak lengkap, penurunan pengecap karena gangguan papil lidah sebagai indera pengecap, penurunan produksi air ludah, penurunan daya cerna serta penurunan nafsu makan.

Berdasarkan permasalahan yang telah disampaikan diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap cita rasa dan daya terima lansia di panti sosial dengan mengajukan topik dengan judul “Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022”.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap cita rasa dan daya terima lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022 ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap cita rasa dan daya terima lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya rata-rata persepsi lansia terhadap cita rasa sayuran sebelum dan setelah modifikasi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.
- b. Diketuainya rata-rata persentase daya terima sayur lansia sebelum dan setelah modifikasi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.
- c. Diketuainya pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap cita rasa lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar tahun 2022.
- d. Diketuainya pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap daya terima lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar tahun 2022.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana belajar untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan dalam perkuliahan dan dapat meningkatkan pengetahuan tentang pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap cita rasa dan daya terima lansia.

### **2. Bagi Panti Sosial**

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan digunakan oleh pihak panti sosial dalam penyelenggaraan makanan.
- b. Sebagai bahan evaluasi bagi panti sosial dalam menyelenggarakan menu makanan yang dilihat dari cita rasa dan daya terima lansia.

### **3. Bagi Institusi Pendidikan**

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan bacaan dan literatur bagi penelitian berikutnya serta dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk melihat pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap cita rasa dan daya terima lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar tahun 2022.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

#### **1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan adalah suatu sistem yang merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat termasuk kegiatan mencatat, pelaporan, dan evaluasi.<sup>12</sup>

Penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah sebuah sistem yang dapat menjadi sub sistem dari sistem yang lebih besar. Contohnya adalah restoran atau rumah makan atau jasa boga atau catering merupakan sebuah sistem yang berdiri sendiri, sedangkan instalasi gizi merupakan bagian (sub sistem) dari rumah sakit secara keseluruhan.<sup>13</sup>

#### **2. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) merupakan suatu penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan dalam jumlah yang besar atau massal. Batasan untuk jumlah penyelenggaraannya pada setiap negara berbeda. Indonesia sendiri apabila penyelenggaraannya lebih dari 50 porsi dalam satu kali pengolahan maka baru dapat dikatakan penyelenggaraan makanan banyak atau massal. Jadi apabila makan dalam sehari sebanyak tiga kali, maka jumlah porsi yang akan diselenggarakan adalah 150 porsi sehari.<sup>13</sup>

### **3. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi**

#### **a. Berdasarkan sifat dan tujuannya**

- 1) Kelompok institusi non atau semi komersial (*service oriented*).  
Kelompok yang termasuk ke dalam non atau semi komersial adalah pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus dan darurat.
- 2) Kelompok institusi komersial (*profit oriented*). Kelompok yang termasuk ke dalam institusi komersial adalah transportasi, industri dan komersial.<sup>13</sup>

#### **b. Berdasarkan jenis konsumen**

- 1) Penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.
- 2) Penyelenggaraan makanan anak sekolah/School Feeding.
- 3) Penyelenggaraan makanan asrama.
- 4) Penyelenggaraan makanan di institusi sosial.
- 5) Penyelenggaraan makanan institusi khusus.
- 6) Penyelenggaraan makanan darurat.
- 7) Penyelenggaraan makanan industri transportasi.
- 8) Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja.
- 9) Penyelenggaraan makanan institusi komersial.<sup>13</sup>

### **4. Penyelenggaraan Makanan di Institusi Sosial**

Makanan di institusi sosial merupakan makanan yang disiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan nominal institusi tersebut. Panti asuhan, panti jompo, panti

tuna-netra atau lembaga lain yang sejenis merupakan contoh dari institusi sosial yang menampung masyarakat tidak mampu.<sup>13</sup>

**a. Tujuan penyelenggaraan makanan institusi sosial**

Adalah untuk mengatur menu yang tepat agar dapat menghasilkan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien.<sup>13</sup>

**b. Karakteristik penyelenggaraan makanan institusi sosial**

- 1) Pengelolaannya mendapatkan bantuan dari departemen sosial atau badan-badan amal.
- 2) Masyarakat yang dilayani yaitu semua golongan umur, sehingga untuk kecukupan gizi berbeda. Diperlukan perhitungan yang saksama pada masing-masing kelompok umur untuk memenuhi kebutuhan porsi makanannya.
- 3) Hal yang dipertimbangkan yaitu bentuk makanan, suka atau tidak suka klien sesuai dengan kondisi klien tersebut (kecukupan gizi anak dan orang dewasa/usia lanjut). Masing-masing klien perlu membuat bentuk dan cara pengolahan yang berbeda.
- 4) Tidak mengambil keuntungan sehingga harga yang disajikan wajar sesuai dengan keterbatasan dana.
- 5) Konsumen mendapatkan makanan 2-3 kali sehari disertai dengan makanan selingan 1-2 kali.
- 6) Makanan disediakan setiap hari secara kontinu.
- 7) Konsumen yang dilayani yaitu tetap baik dari segi macam dan jumlahnya.

8) Susunan hidangannya sederhana dan variasi yang terbatas.<sup>13</sup>

## **B. Modifikasi Resep**

### **1. Pengertian**

Menurut Dewi (2004) modifikasi resep adalah dengan mengubah rasa dan penampilan makanan dengan tetap menjaga nilai gizinya untuk meningkatkan daya terima makanan dan mengurangi sisa makanan.<sup>14</sup> Menurut Aritonang (2014) modifikasi resep merupakan salah satu cara untuk meningkatkan cita rasa makanan agar konsumen tidak bosan.<sup>14</sup>

Pengertian lainnya modifikasi resep adalah upaya mengubah resep asli menjadi resep baru untuk berbagai tujuan, antara lain meningkatkan cita rasa makanan, mengurangi rasa bosan, mengubah nilai gizi makanan atau mengatur produksi.<sup>14</sup>

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

Tujuannya yaitu untuk mengembangkan dan menyesuaikan suatu produk makanan sehingga menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa, kandungan gizi atau jumlah sesuai dengan keinginan atau kebutuhan, sehingga akan meningkatkan daya terima makanan.<sup>14</sup>

Hasil akhir yang diharapkan setelah melakukan modifikasi resep :

a. Diperolehnya komposisi yang seimbang dan baik pada suatu resep.

Resep modifikasi mempunyai kandungan baru tergantung tujuan modifikasi. Jika tujuannya untuk menyesuaikan nilai gizinya maka dalam resep modifikasi menyertakan nilai gizinya yang baru.



- b. Diketuahuinya cara pengolahan yang tepat untuk mengolah resep. Termasuk alat yang digunakan, waktu dan cara memasak. Setiap langkah modifikasi resep perlu di dokumentasikan agar diperoleh standar resep yang baku. Tujuan dari membuat standar resep adalah menghasilkan cita rasa makanan yang sama pada setiap orang yang menggunakannya.
- c. Menghasilkan makanan yang dapat diterima dan disukai konsumen dalam hal rasa, penampilan dan cara penyajian makanan. Survei konsumen dapat dilakukan untuk menentukan apakah konsumen menerima perubahan menu atau hidangan melalui pengujian rasa atau pengamatan sisa.
- d. Menghasilkan produk makanan dari hasil penggandaan resep asli yang sesuai dengan kebutuhan.
- e. Mencapai efisiensi dan efektifitas dalam pengelolaan sumber daya.<sup>14</sup>

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

#### **a. Modifikasi nilai gizi**

Kita dapat mengubah nilai gizi ini dengan mengubah bahan makanan dan cara memasaknya. Misalnya yaitu memodifikasi resep tinggi lemak menjadi rendah lemak. Ada beberapa cara untuk melakukan ini, diantaranya :

- 1) Bahan makanan diganti dengan yang rendah lemak apabila dalam resep tersebut bahan makanannya tinggi lemak. Contohnya yaitu ayam tanpa kulit, mengganti penggunaan daging menjadi daging tanpa lemak.

- 2) Mengubah cara memasak, misalnya dari digoreng menjadi dikukus atau dipanggang.<sup>14</sup>

#### **b. Modifikasi cita rasa makanan**

Intinya yaitu mengubah rasa makanan agar lebih bervariasi dan mengubah penampilan makanan agar lebih menarik. Harapannya yaitu nilai gizinya tetap dapat dipertahankan atau ditingkatkan, meningkatnya daya terima makanan dan sisa makanan dapat berkurang.<sup>14</sup>

Modifikasi penampilan makanan dapat dilakukan dengan :

- 1) Merubah bentuk atau potongan bahan makanan

Misalnya pada resep awal bentuk potongannya bulat, maka pada resep modifikasi dapat diubah potongannya menjadi memanjang atau diparut sesuai tujuan modifikasi.

- 2) Penggunaan variasi warna pada bahan makanan agar lebih menarik

Misalnya pada pembuatan sayur bening bayam akan lebih menarik apabila ditambah dengan menggunakan wortel, jagung putren dan labu siam dibanding hanya dengan menggunakan bayam dan jagung saja.

- 3) Merubah teknik memasak

Misalnya pada pembuatan ayam goreng dan ayam bakar menggunakan teknik memasak yang berbeda namun bumbunya sama, maka akan merubah bentuk dan penampilan makanan.

#### 4) Merubah alat saji

Penampilan makanannya akan berbeda apabila makanan yang biasanya disajikan pada piring makan namun kali ini disajikan dengan mangkuk.<sup>14</sup>

Modifikasi rasa makanan dapat dilakukan dengan cara :

##### 1) Penambahan bumbu

Dilakukan dengan menambahkan bumbu yang khas. Misalnya pada resep modifikasi dengan menambahkan cabe rawit sehingga rasanya lebih pedas dibandingkan dengan resep awal yang hanya menggunakan cabai.

##### 2) Pengurangan bumbu

Dapat dilakukan dari segi jumlah maupun jenisnya untuk tujuan diet atau pengendalian biaya.

##### 3) Penggunaan variasi bahan makanan

Dapat dilakukan dengan mengganti atau menambah variasi bahan makanan. Semakin banyak variasi akan menyebabkan rasa makanan lebih lezat.

##### 4) Merubah teknik memasak

Teknik masak yang dapat digunakan : direbus, dikukus, digoreng, ditumis, dipanggang, dibakar, disebam dan diunyai.

##### 5) Perubahan citarasa makanan dengan proses fermentasi

Fermentasi yaitu proses perubahan komposisi bahan yang disebabkan oleh aktivitas sejumlah koloni mikroba. Perubahan ini

dapat memperbaiki nilai gizi suatu produk dan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan.<sup>14</sup>

**c. Modifikasi teknik memasak**

- 1) Memasak dengan media air (panas basah).
- 2) Memasak dengan media udara (panas kering).
- 3) Memasak dengan media minyak goreng.
- 4) Memasak dengan media panas alat.
- 5) Memasak dengan media pasir.
- 6) Memasak dengan alat elektromagnetik.<sup>14</sup>

**d. Modifikasi jumlah atau menyesuaikan jumlah porsi dalam satu resep**

Tujuannya yaitu untuk menggandakan jumlah porsi yang dihasilkan dalam satu resep. Ada tiga cara, yaitu :<sup>14</sup>

- 1) Metoda faktor konversi.
- 2) Metoda persentase.
- 3) Metoda penggandaan bertahap.

**4. Cara Melakukan Modifikasi Resep**

- a. Ambil satu resep yang akan dibuat atau dimodifikasi.
- b. Pelajari terlebih dahulu resep tersebut, dari banyak hal (bahan yang digunakan, bumbu, teknik, bahan tambahan makanan, teknik memasak, persiapan memasak, cetakan yang digunakan, potongan yang dibuat dan cara menyajikan).

- c. Apa saja yang dapat dan akan dilakukan modifikasi dari resep tersebut.  
Misalnya : bahan, bumbu, cara memasak, cara meyajikan dan diperuntukkan untuk diet apa.
- d. Lakukan modifikasi.
- e. Lakukan uji coba resep.
- f. Perbaiki lagi bila apabila masih terdapat hal yang kurang cocok.<sup>15</sup>

## **C. Cita Rasa Makanan**

### **1. Pengertian**

Cita rasa merupakan suatu cara pemilihan makanan yang wajib dibedakan maknanya menurut rasa (*taste*) makanan. Cita rasa ini adalah bentuk hasil dari kolaborasi kelima indra manusia, yakni indra perasa, penciuman, perabaan, penglihatan dan pendengaran dan juga atribut aneka macam makanan yaitu penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu.<sup>14</sup> Cita rasa makanan ini terdiri dari penampilan dan rasa makanan. Untuk menghasilkan makanan yang menarik, berbau sedap dan memberikan rasa yang sesuai maka perlu memperhatikan keduanya (penampilan dan rasa makanan).<sup>16</sup>

Penampilan makanan yang menarik dapat meningkatkan selera makan responden/pasien. Sementara untuk rasa makanan akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan pengecap. Dampak kepuasan yang rendah terhadap citarasa makanan mengakibatkan adanya sisa makanan yang diberikan.<sup>16</sup>

## **2. Penilaian Cita Rasa**

Penilaian citarasa makanan adalah proses yang wajib dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan untuk memastikan pencapaian standar kualitas setiap kali makanan di produksi. Citarasa makanan ini dibedakan atas dua aspek, yaitu :<sup>14</sup>

### **a. Penampilan makanan**

Penampilan makanan adalah faktor penting karena mempengaruhi indra penglihatan yang bisa meningkatkan citarasa dan membuat nafsu makan bertambah. Penampilan makanan ini dapat diamati dari warna, bentuk, tekstur makanan, besar porsi dan cara penyajian makanan.<sup>17</sup>

#### **1) Warna**

Jika dalam satu set menu atau dalam satu piring makanan terdapat beberapa warna, maka akan membuat warna hidangannya lebih menarik. Warna pada makanan tersebut dapat diperoleh dari warna asli bahan makanan itu sendiri atau dari bumbu. Umumnya bahan makanan yang memiliki variasi warna yaitu buah dan sayur.<sup>14</sup>

Warna makanan yang menarik akan meningkatkan daya jual. Penilaian warna ini meliputi kontras dan kombinasi yang menarik. Penggunaan garnis juga dapat menambah daya tarik warna dari suatu hidangan.<sup>14</sup>

#### **2) Bentuk makanan**

Hal ini terlihat dari pemotongan bahan, ketepatan pemotongan dan perubahan bentuk potongan makanan. Evaluasi bentuk makanan

ini meliputi ketepatan pemotongan dan variasi pemotongan yaitu pipih, bulat, panjang, cincang, dan lain-lain.<sup>14</sup>

### 3) Tekstur makanan

Tergantung dari struktur makanannya dan bisa dirasakan saat makanan masuk kedalam mulut. Penilaiannya meliputi : garing, lembut, kasar, halus, keras dan liat. Oleh karena itu, dalam satu menu harus memiliki banyak tekstur. Tekstur makanan ini juga tergantung dari jenis bahan makanan dan ketepatan waktu memasak.<sup>14</sup>

### 4) Besar porsi

Didasarkan pada jumlah makanan di piring. Perbedaan antara ukuran piring dan jumlah makanan di piring akan mempengaruhi tampilan makanan. Jika makanan diletakkan di atas piring dengan ukuran, bentuk atau warna yang tepat dan ditata rapi akan lebih menarik. Kriteria penilaian besar porsi biasanya bertujuan untuk memperoleh informasi tentang porsi terlalu besar, cukup atau kurang.<sup>14</sup>

### 5) Cara penyajian makanan

Makanan akan terlihat lebih menarik apabila disajikan dalam porsi standar menurut ukuran porsi normal atau standar. Oleh karena itu, dalam penyajian ini perlu memperhatikan besar porsi.<sup>14</sup>

## **b. Rasa makanan**

Dilihat dari aroma, bumbu, keempukan, kerenyahan, tingkat kematangan dan suhu makanan.<sup>17</sup>

## 1) Aroma

Bau khas makanan berasal dari pencampuran bahan kimia dalam makanan dengan udara, biasanya pada konsentrasi rendah, dan manusia kemudian menelannya melalui penciuman. Baunya mungkin menyenangkan atau tidak enak. Istilah "aroma" sering digunakan untuk menggambarkan aroma berkualitas tinggi.<sup>14</sup>

Bau sangat mempengaruhi cita rasa makanan. Bumbu tertentu terkadang ditambahkan ke masakan untuk membuat rasa masakan lebih menggugah selera. Kriteria evaluasi adalah bau yang menyenangkan atau tidak sedap.<sup>14</sup>

## 2) Bumbu

Bumbu yang digunakan dalam masakan bisa mempengaruhi cita rasa makanan. Bahan makanan yang berkualitas dan mahal harus dicampur dan diolah dengan bumbu yang benar. Garam selalu digunakan dalam memasak. Memasak dengan terlalu banyak atau terlalu sedikit garam akan membuat masakan menjadi tidak enak.

Selain garam, terdapat juga bumbu untuk menambah rasa manis (gula), pahit (cuka, asam, jeruk nipis), serta berbagai bumbu dapur seperti kunyit, lengkuas, jahe, kencur, temu kunci, serai, daun salam, daun kunyit dan lain sebagainya. Pembuatan bumbu melibatkan ketepatan bahan dan jenis bumbu, serta perubahan rasa yang dihasilkan (seperti pedas, asam, manis, asin, gurih, pahit, dan tidak berasa).<sup>14</sup>



### 3) Keempukan

Keempukan makanan selain dipengaruhi oleh mutu bahan makanan yang dipakai juga dipengaruhi oleh cara memasak, sebagai akibatnya makanan yang empuk bisa dikunyah dengan sempurna dan akan mempengaruhi daya terima makanan.<sup>18</sup>

### 4) Kerenyahan

Kerenyahan makanan adalah makanan menjadi kering tetapi tidak keras sehingga enak untuk dimakan.<sup>18</sup>

### 5) Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan ditentukan dari lama memasaknya dan umumnya masakan Indonesia harus dimasak sampai masak benar.<sup>18</sup>

### 6) Suhu makanan

Menunjukkan derajat panas suatu makanan atau hidangan. Semakin tinggi suhu, makanan semakin panas. Suhu bisa diukur menggunakan thermometer. Konsumen menilai suhu ketika makanan baru dihidangkan, baik buat makanan yang wajib dihidangkan panas juga makanan yang wajib dihidangkan dingin. Penggunaan panas dalam pemasakan akan menaikkan aroma, warna dan daya cerna makanan dan membuat makanan lebih tahan lama.<sup>14</sup>

## D. Daya Terima

### 1. Pengertian

Daya terima makan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya.<sup>19</sup> Menurut Gelora Mangalik, dkk (2020) dalam Uyami, dkk (2014) daya terima makanan adalah kemampuan seseorang untuk menerima dan menghabiskan makanan tanpa meninggalkan sisa makanan.<sup>20</sup> Daya terima makanan ini dapat diukur dengan rumus :

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

### 2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan

#### a. Faktor internal<sup>21</sup>

Adalah faktor yang berasal dari diri individu, yang terdiri dari :

##### 1) Nafsu makan

Nafsu makan ini biasanya dipengaruhi oleh lingkungan atau kondisi orang tersebut, dan nafsu makan orang yang sakit biasanya akan berkurang, sebaliknya nafsu makan orang yang sehat akan baik.

##### 2) Kebiasaan makan

Kebiasaan makan ini akan mempengaruhi konsumen ketika mereka memakan makanan yang disediakan, jika makanan yang disediakan sesuai dengan kebiasaan makan konsumen dalam hal susunan menu dan besar porsi, konsumen ini biasanya dapat menghabiskan makanannya. Namun, jika tidak sesuai dengan

kebiasaan makan konsumen, akan membutuhkan waktu untuk menyesuaikannya.

### 3) Rasa bosan

Jika makanan yang dikonsumsi sama secara terus menerus atau mengkonsumsi makanan yang sama pada jangka waktu pendek umumnya akan mengakibatkan rasa bosan. Sehingga telah hafal dengan makanan yang disajikan. Rasa bosan ini juga bisa disebabkan ketika makan suasana lingkungannya tidak berubah. Sehingga untuk mengurangi rasa bosan tadi selain dengan meningkatkan variasi menu perlu juga dengan adanya perubahan suasana lingkungan ketika makan.

### **b. Faktor eksternal<sup>21</sup>**

Faktor eksternal adalah faktor yang berhubungan dengan kualitas makanan yang disediakan, yaitu cita rasa makanan. Cita rasa ini dihasilkan karena adanya rangsangan terhadap berbagai indra didalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Makanan dengan cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan tampilan yang menarik, mempunyai bau yang sedap dan rasa yang lezat.

## **E. Lansia**

### **1. Pengertian**

Menurut UU tentang kesejahteraan usia 1998 di Bab pasal 1 ayat 2, disebutkan bahwa lansia adalah orang yang berusia 60 tahun ke atas. Setiap

orang mengalami proses penuaan. Masa tua ini adalah siklus hidup, tahapan kehidupan seseorang. Bagaimanapun, lansia memiliki masalah fisik, psikologis dan sosial, dan terkadang bahkan sebagian kecil dari mereka menghalangi mereka untuk melakukan pekerjaan rumah. Di sisi lain, lanjut usia dikatakan sebagai tahap akhir dari perkembangan siklus hidup manusia.<sup>22</sup>

Beberapa perubahan yang terjadi pada lansia terbagi dalam proses individual yang berbeda, diantaranya :

- a. Usia biologis menggambarkan perbedaan fungsi sistem organ dibandingkan dengan orang lain pada usia yang sama.
- b. Usia mental menggambarkan kemampuan beradaptasi seseorang dibandingkan dengan orang lain yang sebaya.
- c. Usia sosial menggambarkan kemampuan seseorang untuk melakukan peran sosial dibandingkan dengan teman sebayanya.
- d. Usia fungsional menggambarkan kemampuan seseorang untuk berfungsi dalam masyarakat dibandingkan dengan orang lain yang sebaya.

## **2. Klasifikasi Lansia**

### **a. Menurut WHO :<sup>23</sup>**

- 1) Usia pertengahan (*middle age*) yaitu umur 45 – 59 tahun.
- 2) Lanjut usia (*elderly*) yaitu umur 60 – 74 tahun.
- 3) Lanjut usia tua (*old*) yaitu umur 75 – 90 tahun.
- 4) Usia sangat tua (*very old*) yaitu umur di atas 90 tahun.

**b. Menurut kementerian kesehatan RI :<sup>23</sup>**

- 1) Pra lanjut usia ialah usia 45 – 59 tahun.
- 2) Lanjut usia ialah usia 60 - 69 tahun.
- 3) Lanjut usia risiko tinggi ialah usia  $\geq 70$  tahun atau usia  $\geq 60$  tahun yang memiliki masalah kesehatan.

**c. Menurut Dra. Jos Masdani (psikolog UI) :<sup>23</sup>**

- 1) Fase pertama (*fase inventus*) adalah usia 25 – 40 tahun.
- 2) Fase kedua (*fase virilities*) adalah usia 40 – 55 tahun.
- 3) Fase ketiga (*fase presenium*) adalah usia 55 – 65 tahun.
- 4) Fase keempat (*fase senium*) adalah usia 65 – meninggal.

**d. Menurut Prof. Dr. Koesoemato Setyonegoro :<sup>23</sup>**

- 1) *Young old* adalah usia 70 – 75 tahun.
- 2) *Old* adalah usia 75 – 80 tahun.
- 3) *Very old* adalah usia di atas 80 tahun.

**e. Dalam klasifikasi lain :<sup>22</sup>**

- 1) Pralansia (prasenilis) yaitu umur antara 45 – 59 tahun.
- 2) Lansia yaitu umur 60 tahun atau lebih.
- 3) Lansia risiko tinggi yaitu umur 70 tahun atau lebih atau 60 tahun atau lebih yang memiliki masalah kesehatan.
- 4) Lansia potensial yaitu lansia yang masih sanggup melakukan pekerjaan atau aktivitas yang bisa menghasilkan barang atau jasa.

- 5) Lansia tidak potensial yaitu lansia yang tidak mampu untuk mencari nafkah akibatnya bergantung pada orang lain untuk menopang hidupnya.

### **3. Konsep Gizi Lansia**

Seperti golongan umur lainnya, lansia membutuhkan zat-zat gizi yang terkandung pada makanan. Zat-zat gizi ini diperlukan untuk proses metabolisme. Pemenuhan zat gizi bagi lansia bisa memudahkan proses adaptasi diri menggunakan perubahan yang dialami. Selain itu, pemenuhan kebutuhan zat gizi juga bisa membantu proses regenerasi sel-sel tubuh sebagai akibatnya bisa memperpanjang usia. Kebutuhan energi lansia mengalami penurunan lantaran berkurangnya tenaga basal. Energi basal merupakan energi yang diharapkan tubuh untuk melakukan aktivitas dasar pada keadaan istirahat, seperti : aktivitas jantung, pernapasan, dan ginjal.<sup>23</sup>

Konsep pemberian gizi pada lansia sama dengan konsep pemberian gizi untuk kelompok umur lainnya. Zat gizi dibagi menjadi tiga kategori menurut fungsinya :<sup>23</sup>

a. Zat gizi sumber energi, yaitu :

- 1) Bahan makanan tinggi karbohidrat kompleks seperti beras, jagung, gandum, roti, dan sebagainya serta karbohidrat sederhana seperti gula, sirup, dan lain-lain.
- 2) Bahan makanan dengan kandungan lemak tinggi seperti minyak, mentega atau margarine, santan, serta susu dan diary product.

- b. Zat gizi pembangun yaitu bahan makanan dengan kandungan protein tinggi pada hewani dan nabati seperti ayam, ikan, daging, telur serta kacang-kacangan dan olahannya.
- c. Zat pengatur yaitu bahan makanan yang banyak mengandung vitamin dan mineral, seperti sayur-sayuran dan buah-buahan.

#### **4. Kebutuhan Gizi untuk Lansia**

Karena penuaan menyebabkan perubahan dalam proses fisik dan psikologis, para lansia memiliki kebutuhan gizi khusus. Kebutuhan gizi lansia sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor berikut :<sup>23</sup>

##### **a. Umur**

Kebutuhan energi dan lemak lansia berkurang. Pada usia 50 tahun, kebutuhan energi turun 5% setiap 10 tahun. Hal ini membutuhkan protein, vitamin dan mineral untuk mendorong regenerasi sel, dan antioksidan untuk melindungi sel manusia dari radikal bebas yang dapat merusak sel.

##### **b. Jenis kelamin**

Umumnya pria membutuhkan lebih banyak nutrisi (terutama energi, protein dan lemak) dibandingkan wanita karena pria memiliki postur tubuh, otot dan luas permukaan tubuh yang lebih luas dibandingkan wanita. Kebutuhan wanita akan zat besi (Fe) biasanya lebih tinggi karena wanita mengalami menstruasi. Bagi wanita yang sudah menopause, kebutuhan zat besi (Fe) kembali turun.

**c. Aktivitas fisik dan pekerjaan**

Penurunan kebugaran jasmani lansia menyebabkan berkurangnya aktivitas fisik sehingga kebutuhan energinya juga berkurang. Kecukupan zat gizi seseorang juga sangat bergantung pada pekerjaan sehari-hari: ringan, sedang, dan berat. Semakin berat seseorang bekerja, semakin banyak nutrisi yang ia butuhkan. Lanjut usia dengan kerja fisik yang berat membutuhkan lebih banyak zat gizi.

**d. Postur tubuh**

Energi lebih banyak diperlukan pada orang dengan postur tubuh yang besar dibandingkan dengan orang yang memiliki postur tubuh yang kecil.

**e. Iklim / suhu udara**

Untuk mempertahankan suhu tubuhnya, orang yang tinggal di pegunungan (bersuhu dingin) memerlukan zat gizi yang lebih.

**f. Kondisi kesehatan (stres fisik dan psikososial)**

Kebutuhan gizi setiap orang tidak selalu tetap, tetapi berubah sesuai dengan kesehatannya saat ini. Stres fisik dan psikologis yang umum pada lansia juga mempengaruhi kebutuhan gizi. Kebutuhan gizi perlu disesuaikan selama fase pemulihan setelah sakit pada lansia.

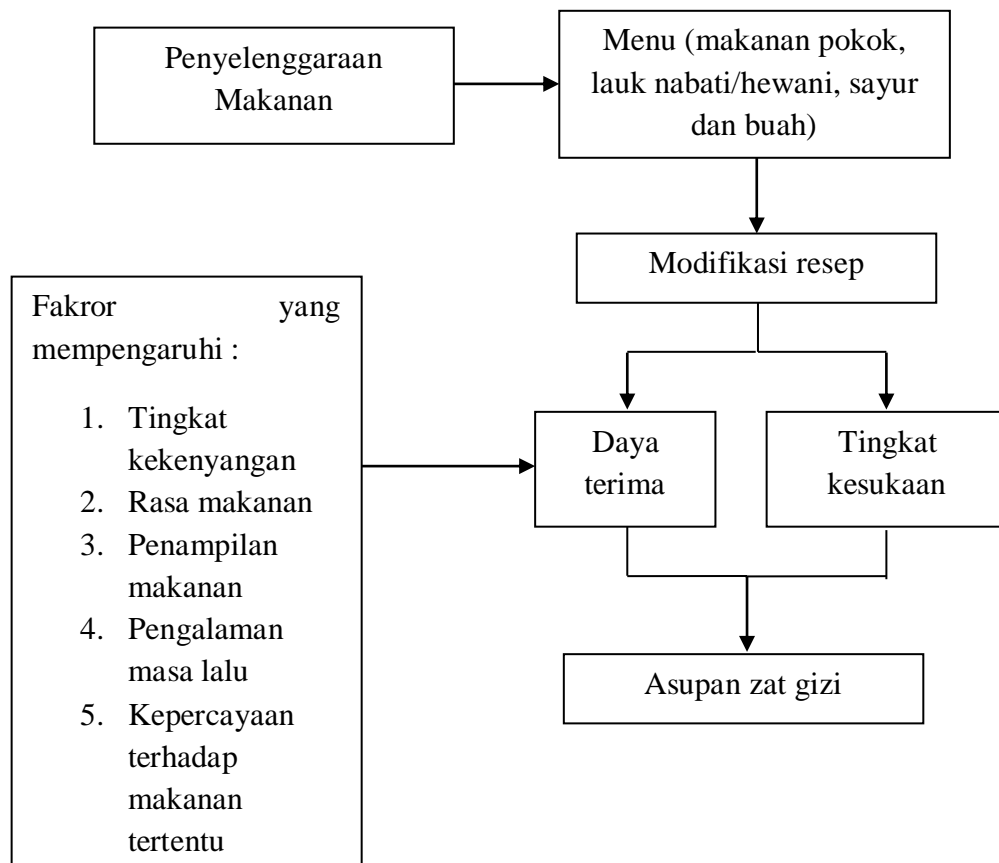
**g. Lingkungan**

Lansia yang sering terpapar lingkungan yang tercemar (pabrik, industri, dan lain-lain) membutuhkan suplemen makanan tambahan, yang



mengandung protein, vitamin dan mineral untuk melindungi sel tubuh dari efek radiasi.

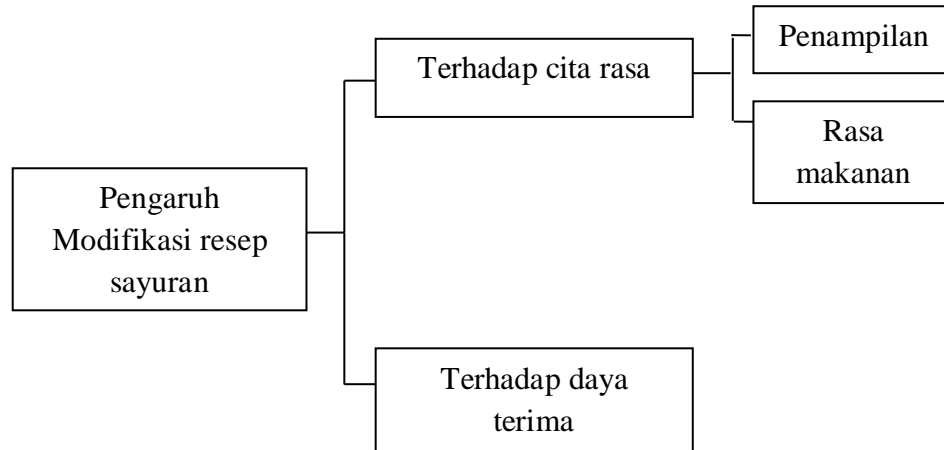
## F. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

Sumber : Indriati dan Gardjito (2014)<sup>24</sup>, Aritonang (2014)<sup>25</sup> dan Almatsier (2011)<sup>26</sup>

### G. Kerangka Konsep



### H. Hipotesis

1. Ada perbedaan cita rasa sayuran sebelum dan setelah modifikasi.
2. Ada perbedaan daya terima sayuran sebelum dan setelah modifikasi.

## I. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Cita rasa	Penilaian lansia terhadap penampilan makanan (warna, bentuk makanan, tekstur makanan, porsi dan cara penyajian) dan rasa makanan (aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu makanan) sebelum dan setelah modifikasi sayuran.	Wawancara	Kuesioner	Rata-rata persepsi lansia terhadap cita rasa masakan sayuran sebelum dan sesudah dimodifikasi. Kategori : - SS = Sangat suka - S = Suka - KS = Kurang suka - TS = Tidak suka	Interval
2.	Daya terima	Kesanggupan lansia dalam menghabiskan makanan yang disajikan khususnya sayuran yang dilihat dari sisa makanan baik sebelum dan setelah dilakukan modifikasi sayuran.	Food Weighing	Timbangan rumah tangga	Rata-rata persentase daya terima lansia terhadap sayuran sebelum dan sesudah dimodifikasi. Kategori : - Baik = $\geq 80\%$ - Kurang baik = $< 80\%$	Ratio

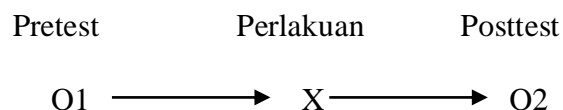
Sumber : Gelora Mangalik, dkk (2020).

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Desain Penelitian**

Jenis penelitian modifikasi resep sayuran merupakan penelitian *Experimental* dengan rancangan penelitian *One Group Pretest Posttest Design*. Jenis penelitian daya terima lansia merupakan penelitian *Pre Experimental* dengan rancangan penelitian *One Group Pretest Posttest Design*. Diawal dilakukan observasi melalui pretest terlebih dahulu, kemudian diberikan perlakuan atau intervensi (modifikasi resep pada hidangan sayur tumis kangkung, tumis sawi dan tumis brokoli wortel), selanjutnya diberikan posttest sehingga dapat diketahui perubahan-perubahan yang terjadi sebelum dan setelah diberikan perlakuan atau intervensi.

Gambaran rancangan :



Keterangan :

O1 : Penilaian cita rasa dan daya terima lansia sebelum dimodifikasi.

X : Melakukan modifikasi resep sayuran.

O2 : Penilaian cita rasa dan daya terima lansia setelah dimodifikasi.

### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

#### **1. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar pada tahun 2022.

## **2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian dimulai dari pembuatan proposal, pengambilan data sampai pembuatan laporan penelitian yang dilaksanakan pada bulan Januari 2021 sampai dengan bulan Juni 2022.

## **C. Subjek dan Objek Penelitian**

Populasi penelitian ini adalah lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar yang berjumlah 70 orang yaitu 48 orang pria dan 22 orang wanita. Semuanya dijadikan subjek penelitian (total sampling).

Dengan kriteria :

1. Bersedia dijadikan sampel.
2. Usia 60 – 75 tahun.
3. Tidak sakit saat penelitian, seperti demam dan gangguan saluran cerna.
4. Sampel/subjek penelitian sudah berada / tinggal di panti sosial tresna werdha selama 1 kali siklus menu.
5. Bisa berkomunikasi dengan baik.

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa sampel yang memenuhi kriteria berjumlah 30 orang.

Objek dari penelitian ini adalah sayur pada siklus menu ke-1 yaitu sayur tumis kangkung, sayur pada siklus menu ke-3 yaitu sayur tumis sawi dan sayur pada siklus menu ke-9 yaitu sayur tumis brokoli wortel. Sayur tersebut dimodifikasi menjadi sup krim labu kangkung, sayur sawi wortel masak santan dan sup brokoli wortel.

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

### **1. Data Primer**

- a. Data cita rasa makanan dikumpulkan dengan cara menggunakan kuesioner.
- b. Data daya terima diketahui melalui sisa sayuran. Dimana diperoleh dengan cara melakukan penimbangan sayuran yang disajikan kemudian ditimbang sisa sayurnya. Sisa sayuran ini sebelumnya diketahui dari wawancara dengan ahli gizi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dan peneliti membuktikan sendiri dengan melakukan penelitian pendahuluan dengan cara menimbang hidangan sayuran, setelah dilakukan penimbangan didapatkan hidangan sayuran yang paling banyak bersisa yaitu tumis kangkung, tumis sawi dan tumis brokoli wortel.

### **2. Data Sekunder**

Data mengenai gambaran umum lokasi penelitian, penyelenggaraan makanan dan data mengenai lansia diperoleh dari petugas Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar melalui wawancara. Data mengenai makanan yang paling banyak bersisa diperoleh dari wawancara dengan ahli gizi dan penimbangan langsung oleh peneliti di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar.

## **E. Pelaksanaan Penelitian**

Penelitian dilakukan dengan 1 kali perlakuan selama 6 hari, 3 hari pengumpulan data awal yaitu data mengenai penilaian cita rasa dan daya

terima (mengukur sisa sayur) lansia sebelum dimodifikasi. Kemudian, 3 hari berikutnya pengumpulan data setelah dilakukan intervensi (modifikasi resep pada hidangan sayur tumis kangkung, tumis sawi dan tumis brokoli wortel) terhadap cita rasa dan daya terima lansia. Penelitian ini dibantu oleh 1 orang ahli gizi, 2 orang pramusaji dan 1 orang mahasiswa jurusan gizi.

Langkah-langkah dalam pelaksanaan penelitian :

### **1. Penilaian Cita Rasa dan Daya Terima Lansia Terhadap Sayuran Sebelum Modifikasi**

- a. Peneliti menetapkan jumlah sampel sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan.
- b. Peneliti meminta persetujuan kepada lansia untuk menjadi responden.
- c. Peneliti menjelaskan maksud dan tujuan dari penelitian.
- d. Peneliti menimbang berat sayur awal yang disajikan sebelum didistribusikan kepada lansia dengan menggunakan timbangan digital dan mencatat beratnya pada formulir *food weighing* yang telah dipersiapkan.
- e. Setelah lansia mengkonsumsi sayuran, peneliti menimbang kembali sisa sayuran dan mencari persentase daya terima.
- f. Setelah itu, peneliti meminta lansia untuk memberikan penilaian terhadap cita rasa sayuran tersebut dengan mengisi kuesioner.
- g. Peneliti memeriksa kembali kelengkapan data.

### **2. Modifikasi Resep Sayuran**

Berdasarkan data sisa sayuran, maka resep sayuran yang dimodifikasi adalah menu ke 1 untuk makan pagi yaitu tumis kangkung dimodifikasi


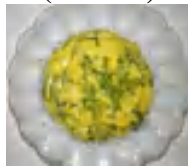
menjadi sup krim labu kangkung, menu ke 3 untuk makan siang yaitu tumis sawi dimodifikasi menjadi sayur sawi wortel masak santan dan menu ke 9 untuk makan malam yaitu tumis brokoli wortel dimodifikasi menjadi sup brokoli wortel.



Langkah-langkah dalam modifikasi resep sayuran :

- a. Peneliti memilih hidangan sayur yang akan dimodifikasi.
- b. Pelajari terlebih dahulu resep tersebut, dari banyak hal (bahan yang digunakan, bumbu, teknik, bahan tambahan makanan, teknik memasak, persiapan memasak, cetakan yang digunakan, potongan yang dibuat dan cara meyajikan).
- c. Lakukan modifikasi.
- d. Peneliti memberikan sayuran yang telah dimodifikasi kepada lansia dengan menimbang terlebih dahulu berapa banyak sayur yang disajikan.



Tabel 1. Perbedaan Resep Sebelum dan Setelah Modifikasi

Siklus Menu	Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi	Modifikasi yang Dilakukan
1	<p><b>Tumis Kangkung (1 Porsi)</b></p>  <p><b>Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kangkung 80 gram</li> <li>b. Bawang merah 8 gram</li> <li>c. Bawang putih 5 gram</li> <li>d. Minyak kelapa sawit 3 gram</li> <li>e. Air secukupnya</li> </ul> <p><b>Cara membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci dan bersihkan sayur, lalu dipotong.</li> <li>2. Iris bawang merah dan bawang putih.</li> <li>3. Selanjutnya, tumis bawang merah dan bawang putih.</li> <li>4. Masukkan sayur kangkung ke dalam tumisan.</li> <li>5. Setelah sedikit layu, tambahkan air secukupnya.</li> <li>6. Masak sayur</li> </ol>	<p><b>Sup Krim Labu Kangkung (1 Porsi)</b></p>  <p><b>Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kangkung 50 gram</li> <li>b. Labu kuning 50 gram</li> <li>c. Susu cair 20 gram</li> <li>d. Margarin 10 gram</li> <li>e. Bawang bombai 30 gram</li> <li>f. Bumbu kari 3 gram</li> <li>g. Pala bubuk 2 gram</li> <li>h. Merica bubuk 2 gram</li> <li>i. Seledri 3 gram</li> <li>j. Garam 2 gram</li> <li>k. Air kaldu 10 gram</li> </ul> <p><b>Cara membuat :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan kemudian potong kangkung dan labu kuning.</li> <li>2. Bersihkan dan cincang bawang bombai.</li> <li>3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai sampai layu, kemudian masukkan labu kuning.</li> <li>4. Tuang kaldu, masak sampai labu matang.</li> <li>5. Masukkan bumbu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penambahan bahan</li> <li>2. Bentuk atau potongan bahan makanan</li> <li>3. Variasi warna</li> <li>4. Teknik memasak</li> <li>5. Penambahan bumbu</li> </ol>

	hingga matang. 7. Siap disajikan.	kari, pala, garam, merica dan susu, masak sampai mendidih, angkat, kemudian dinginkan. 6. Setelah dingin, haluskan dengan blender, pindahkan dalam panci, kemudian direbus. 7. Panaskan margarin, tumis kangkung sampai layu, kemudian angkat. 8. Masukkan kangkung ke dalam panci labu, masak sampai mendidih, angkat. 9. Hidangkan dengan menaburkan seledri di atasnya	
3	<p><b>Tumis Sawi (1 Porsi)</b></p>  <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sawi 70 gram</li> <li>Bawang merah 8 gram</li> <li>Bawang putih 5 gram</li> <li>Minyak kelapa sawit 3 gram</li> <li>Garam 2 gram</li> <li>Air secukupnya</li> </ol>	<p><b>Sayur Sawi Wortel Masak Santan (1 Porsi)</b></p>  <p><b>Bahan :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sawi 40 gram</li> <li>Wortel 60 gram</li> <li>Santan 40 gram</li> <li>Minyak kelapa sawit 5 gram</li> <li>Bawang merah 15 gram</li> <li>Bawang putih 10 gram</li> <li>Cabe merah 10 gram</li> <li>Laos 5 gram</li> <li>Ketumbar bubuk 2 gram</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Penambahan bahan</li> <li>Bentuk atau potongan bahan makanan</li> <li>Variasi warna</li> <li>Teknik memasak</li> <li>Penambahan bumbu</li> </ol>

- 
- j. Gula 5 gram
  - k. Garam 2 gram
  - l. Daun salam 2 gram

**Cara membuat :**

1. Cuci dan bersihkan sayur, lalu dipotong.
2. Iris bawang merah dan bawang putih.
3. Selanjutnya, tumis bawang merah dan bawang putih.
4. Masukkan sayur sawi ke dalam tumisan.
5. Setelah sedikit layu, tambahkan air secukupnya.
6. Masak sayur hingga matang dan tambahkan garam.
7. Siap disajikan.

**Cara membuat :**

1. Bersihkan dan cuci sawi.
2. Bersihkan dan potong wortel bentuk bulat tipis.
3. Bersihkan cabe dan iris tipis.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih dan laos.
5. Tumis bawang merah, bawang putih, laos dan daun salam.
6. Setelah menimbulkan bau harum, masukkan taube dan wortel.
7. Kemudian tambahkan santan beserta ketumbar bubuk, gula dan cabe merah. Masak sampai mendidih.
8. Setelah itu tambahkan garam dan sajikan

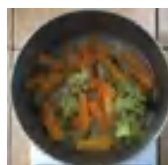
9

**Tumis Brokoli  
Wortel  
(1 Porsi)**

**Bahan :**

- a. Brokoli 45 gram
- b. Wortel 45 gram
- c. Bawang merah 8 gram
- d. Bawang putih 5

**Sup Brokoli Wortel  
(1 Porsi)**

**Bahan :**

- a. Brokoli 50 gram
- b. Wortel 50 gram
- c. Daun bawang 5 gram
- d. Daun seledri 3 gram

1. Bentuk atau potongan bahan makanan
  2. Teknik memasak
  3. Penambahan bumbu
-

- 
- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| gram                          | e. Kaldu ayam 10 gram          |
| e. Minyak kelapa sawit 3 gram | f. Minyak kelapa sawit 10 gram |
| f. Garam 2 gram               | g. Bawang merah 20 gram        |
| g. Air secukupnya             | h. Bawang putih 15 gram        |
|                               | i. Pala 3 gram                 |
|                               | j. Gula pasir 5 gram           |
|                               | k. Garam 3 gram                |

**Cara membuat :**

1. Cuci dan bersihkan sayur, lalu dipotong.
2. Iris bawang merah dan bawang putih.
3. Selanjutnya, tumis bawang merah dan bawang putih.
4. Masukkan sayur wortel ke dalam tumisan.
5. Setelah setengah matang, masukkan brokoli.
6. Selanjutnya, tambahkan air secukupnya.
7. Masak sayur hingga matang dan tambahkan garam.
8. Siap disajikan.

**Cara membuat :**

1. Cuci bersih brokoli yang telah disiapkan, lalu cincang.
  2. Kemudian kupas wortel, lalu potong bentuk korek api.
  3. Iris tipis daun bawang dan iris kasar daun seledri.
  4. Cincang halus bawang merah dan bawang putih.
  5. Panaskan minyak goreng, lalu tumis bawang merah dan bawang putih sampai mengeluarkan aroma harum.
  6. Tambahkan air kaldu.
  7. Masukkan brokoli dan wortel, masak sampai setengah matang.
  8. Setelah itu, tambahkan bumbu seperti garam, gula pasir dan aduk sampai rata.
  9. Kemudian tambahkan daun
-

bawang dan daun seledri. Masak sampai layu, serta brokoli dan wortel matang.  
10. Jika sudah matang, angkat dan sajikan

**Tabel 2. Nilai Gizi Resep Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi**

Nilai Gizi	Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi
	Tumis Kangkung	Sup Krim Labu Kangkung
Energi (kkal)	37.9	103.8
Protein (gr)	1.8	2.1
Lemak (gr)	3.2	8.4
Karbohidrat (gr)	1.7	6.4
	Tumis Sawi	Sayur Sawi Wortel Masak Santan
Energi (kkal)	36.4	113.2
Protein (gr)	1.6	2
Lemak (gr)	3.1	9.3
Karbohidrat (gr)	1.5	8.2
	Tumis Brokoli Wortel	Sup Brokoli Wortel
Energi (kkal)	53.35	116.7
Protein (gr)	1.58	1.8
Lemak (gr)	3.19	10.3
Karbohidrat (gr)	6.405	7.15

**Tabel 3. Perbedaan Harga Sebelum dan Setelah Modifikasi Untuk 1 Porsi**

Resep Sebelum Modifikasi	Harga	Resep Setelah Modifikasi	Harga	Selisih Harga
Tumis kangkung	Rp. 3.731,2	Sup krim labu kangkung	Rp. 6.248	Rp. 2.516,8
Tumis sawi	Rp. 1.828,2	Sayur sawi wortel masak santan	Rp. 2.442	Rp. 613,8
Tumis brokoli wortel	Rp. 5.018,2	Sup brokoli wortel	Rp. 5.687	Rp. 668,8

### **3. Penilaian Cita Rasa dan Daya Terima Lansia Terhadap Sayuran Setelah Modifikasi**

- a. Setelah resep sayuran dimodifikasi dan dikonsumsi oleh lansia, peneliti menimbang sisa sayur dan menghitung persentase daya terima lansia tersebut terhadap sayuran yang telah dimodifikasi.
- b. Selanjutnya peneliti meminta kepada lansia untuk memberikan penilaian terhadap cita rasa sayuran yang telah dimodifikasi tersebut dengan mengisi kuesioner.
- c. Peneliti memeriksa kembali kelengkapan data.

#### **F. Keterbatasan Penelitian**

1. Peneliti tidak dapat mengontrol variabel-variabel pengganggu (keadaan kesehatan lansia, keadaan psikologis lansia dan keadaan lingkungan) karena penelitian hanya menggunakan desain *Pre Experimental*.
2. Tenaga pengolah untuk memasak sayur sebelum dan setelah modifikasi berbeda, dimana untuk sayur sebelum modifikasi dimasak atau diolah oleh tenaga pengolah di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar. Sedangkan untuk sayur setelah modifikasi dimasak atau diolah oleh peneliti. Sehingga dengan adanya perbedaan tenaga pengolah dapat memberikan penilaian yang berbeda dari lansia terhadap cita rasa dan daya terima sayuran tersebut.

#### **G. Pengolahan Data**

1. Menyunting Data (Editing)

Pada tahap ini yaitu memeriksa kembali jawaban responden terkait citarasa makanan dan melakukan pengecekan terhadap data daya terima

lansia. Tujuannya untuk memeriksa kelengkapan jawaban pada lembar kuesioner.

## 2. Mengkode Data (Coding)

Pada tahap ini mengklasifikasikan dan memberi kode untuk masing-masing jawaban responden dengan tujuan untuk mempermudah dalam pengolahan dan analisis data.

## 3. Memasukkan Data (Entry)

Pada tahap ini yaitu memasukkan data yang telah diedit, kemudian data di ekspor ke program SPSS.

## 4. Membersihkan Data (Cleaning)

Pada tahap ini melakukan pengecekan kembali terhadap data yang telah dientry. Apabila terdapat kesalahan maka diperbaiki terlebih dahulu agar tidak terjadi kesalahan dalam analisa.

# H. Analisis Data

## 1. Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk melihat distribusi frekuensi responden terhadap cita rasa sayuran sebelum dan setelah dimodifikasi dan juga untuk melihat distribusi frekuensi daya terima sayuran yang dikonsumsi oleh responden.

## 2. Analisis Bivariat

Untuk mengetahui perbedaan rata-rata cita rasa dan daya terima sebelum dan sesudah dilakukan modifikasi, dilakukan uji wilcoxon untuk variabel cita rasa dan daya terima pada data yang tidak berdistribusi normal

dan uji t dependen untuk variabel daya terima pada data yang berdistribusi normal pada tingkat kepercayaan 95% (alpha 5%). Sebelumnya dilakukan uji normalitas data menggunakan uji Kolmogorov Smirnov.



## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar merupakan satu lembaga usaha kesejahteraan sosial yang mempunyai tanggung jawab memberikan pelayanan kesejahteraan sosial kepada lanjut usia terlantar yang bersedia diasramakan (tinggal di dalam panti), pelayanan yang diberikan meliputi pemenuhan kebutuhan pokok (sandang, pangan, pembinaan fisik mental dan sosial serta keterampilan agar para lanjut usia dapat hidup secara wajar), dan kerjasama dengan pihak keluarga lanjut usia agar mereka dapat menyadari bahwa lanjut usia merupakan tanggung jawab kita bersama di dalam memberikan pelayanan kebutuhan dan perawatan mereka di hari tua.

Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar berdiri pada tanggal 20 Desember 1982 yang dulunya bernama Panti Sasana Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar yang berlokasi di Jalan Raya Batusangkar – Padang Panjang km 6, Kabupaten Tanah Datar, Provinsi Sumatera Barat dan resmi memulai kegiatan pelayanan (penyantunan) pada lanjut usia pada tanggal 26 September 1983 sebanyak 20 orang, pada tahun 1987 kapasitas tampung meningkat menjadi 40 orang. Kemudian pada tahun 1996 nama Panti Sasana Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar diganti nama menjadi Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar sampai sekarang ini dengan kapasitas tampung sebanyak 50 orang. Mengingat bahwa perkembangan permasalahan sosial khususnya pada lanjut usia semakin

meningkat, sehingga pada tahun 1999 dibangun 2 buah wisma maka kapasitas tampung meningkat lagi menjadi 70 orang lanjut usia sampai saat ini.

Untuk melaksanakan tugas pokok dan fungsinya diatur sesuai dengan keputusan Gubernur Sumatera Barat Nomor 22 tahun 2001, kemudian diubah dengan Keputusan Gubernur Nomor 02 tahun 2005 pada tanggal 17 Februari 2005 dan terakhir dirubah sesuai dengan Keputusan Gubernur Provinsi Sumatera Barat Nomor 96 tahun 2017 tentang pembentukan organisasi dan tata kerja UPTD Provinsi Sumatera Barat.

Tujuan didirikannya Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, yaitu :

1. Terbinanya lanjut usia terlantar yang mengalami masalah sosial melalui pemberian pelayanan dan perawatan jasmani, rohani, kesehatan, sosial, konsultasi, dan rehabilitasi dalam rangka pemenuhan kebutuhan hidup secara wajar.
2. Tumbuhnya kemandirian lanjut usia.
3. Tercegahnya keterlantaran lanjut usia yang mengalami masalah sosial sehingga lanjut usia dapat hidup sebagaimana mestinya.
4. Memberikan penyuluhan dan bimbingan kepada masyarakat dan organisasi sosial di dalam pembinaan kesejahteraan sosial lanjut usia.

Struktur Organisasi Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar terdiri dari Kepala, Sub Bagian Tata Usaha, Seksi Pelayanan Kebutuhan Jompo, dan Seksi Pengaturan dan Pengawasan Perawatan, dan jabatan fungsional. Pegawai Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu

Batusangkar seluruhnya berjumlah 24 orang, yang terdiri dari 14 orang Pegawai Negeri Sipil (PNS) dan 11 orang tenaga honorer.

Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar ini memiliki fasilitas areal lahan seluas 8.924m<sup>2</sup>, 22 bangunan yang terdiri dari : 8 bangunan wisma, 1 gedung kantor, 5 bangunan rumah dinas dan 2 garasi, 1 bangunan aula, 1 bangunan wisma perawatan khusus, 1 bangunan poliklinik, 1 bangunan masjid, 1 bangunan dapur umum, 1 bangunan ruang keterampilan, 1 bangunan mck, 2 komplek tanah pemakaman di luar panti dengan total luas bangunan 2.111,3 m<sup>2</sup>, fasilitas sumber air (air PDAM dan sumur gali sebanyak 4 buah) serta fasilitas pembuangan limbah.

#### **B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Penyelenggaraan makanan di Panti Sosial tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dilakukan oleh 2 orang tenaga pengolah. Tidak ada kriteria khusus dalam pemilihan tenaga pengolah, yang pasti harus pandai memasak. Makanan yang disajikan dimasak di dapur, biasanya untuk tenaga pengolah akan dibagi menjadi 2 shift. Pelayanan makanan dilakukan secara swakelola yang dilakukan oleh petugas panti itu sendiri.

Pemesanan bahan makanan yaitu kepada produsen tetap yang telah ditetapkan oleh pihak panti untuk memasok bahan makanan. Bahan makanan dipesan 2 hari sebelumnya. Bahan makanan yang telah dipesan akan diantarkan langsung oleh pihak produsen ke panti yang akan diterima oleh tenaga pengolah. Kemudian tenaga pengolah melakukan pengecekan bahan sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan untuk bahan tersebut.

Makanan yang telah masak tidak diantarkan ke wisma masing-masing melainkan lansia itu sendiri yang akan mengambilnya ke dapur. Makanan tersebut telah diporsikan ke rantang masing-masing lansia. Pengambilan makan pagi yaitu pukul 05.30 wib (setelah shalat shubuh), makan siang pukul 12.45 wib (setelah shalat zuhur) dan makan malam pukul 16.00 (setelah shalat ashar).

Siklus menu yang digunakan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar yaitu siklus menu 10 hari. Siklus menu ini diganti setiap 1 kali 6 bulan. Siklus menu ini disusun oleh ahli gizi di panti bersama dengan ahli gizi di puskesmas lima kaum.

### C. Gambaran Umum Sampel

Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar memiliki 70 orang lansia, yang terdiri dari 48 orang laki-laki dan 22 orang perempuan. Sampel yang memenuhi kriteria dalam penelitian ini berjumlah 30 orang, seperti pada tabel 4.

**Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sampel Penelitian**

<b>Jenis Kelamin</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Laki-laki	20	66.7
Perempuan	10	33.3
<b>Jumlah</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4, diketahui bahwa sampel yang memenuhi kriteria yaitu 20 orang laki-laki dan 10 orang perempuan.

## D. Analisis Univariat

### 1. Cita Rasa

#### a. Penampilan

Rata-rata persepsi lansia terhadap penampilan hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-1 dapat dilihat pada tabel 5.

**Tabel 5. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Penampilan Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-1 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Warna	Bentuk	Tekstur	Porsi	Cara Penyajian
<b>Tumis Kangkung</b>					
Mean	3.00	2.47	2.47	2.53	2.83
SD	0.5	0.8	0.7	0.9	0.5
Min	2	1	1	1	2
Max	4	4	4	4	4
<b>Sup Krim Labu Kangkung</b>					
Mean	2.47	2.43	3.07	3.07	2.77
SD	1.0	1.0	0.5	0.6	0.8
Min	1	1	2	1	1
Max	4	4	4	4	4

Berdasarkan tabel 5 diketahui bahwa, rata-rata persepsi lansia suka terhadap warna sayuran sebelum modifikasi yaitu tumis kangkung (3.00) dibandingkan dengan sup krim labu kangkung dengan kategori kurang suka (2.47). Selanjutnya, untuk persepsi terhadap bentuk sayuran rata-rata lansia kurang suka baik pada sayur sebelum modifikasi (2.47) maupun setelah modifikasi (2.43).

Persepsi terhadap tekstur sayuran didapatkan rata-rata lansia suka terhadap tekstur sayur setelah modifikasi yaitu sup krim labu kangkung

(3.07) dibandingkan sayur sebelum modifikasi dengan kategori kurang suka (2.47). Selanjutnya untuk porsi didapatkan rata-rata pada kategori suka baik pada sayur sebelum modifikasi (2.53) maupun setelah modifikasi (3.07). Tetapi, lebih tinggi pada sayur setelah modifikasi. Sedangkan untuk rata-rata cara penyajian juga tergolong ke dalam kategori suka baik pada sayur sebelum modifikasi (2.83) dan setelah modifikasi (2.77). Tetapi, lebih tinggi pada sayur sebelum modifikasi.

Rata-rata persepsi lansia terhadap penampilan hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-3 dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Penampilan Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-3 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Warna	Bentuk	Tekstur	Porsi	Cara Penyajian
<b>Tumis Sawi</b>					
Mean	2.60	2.60	2.17	2.63	2.80
SD	0.8	0.7	0.6	0.6	0.4
Min	1	1	1	1	2
Max	4	4	3	4	3
<b>Sayur Sawi Wortel Masak Santan</b>					
Mean	3.73	3.80	3.37	3.40	3.60
SD	0.5	0.4	0.6	0.6	0.5
Min	3	3	2	2	3
Max	4	4	4	4	4

Berdasarkan tabel 6 diketahui bahwa, rata-rata persepsi lansia sangat suka terhadap warna sayuran setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.73) dibandingkan dengan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi tergolong kategori suka (2.60). Selanjutnya,

untuk persepsi terhadap bentuk sayuran rata-rata lansia sangat suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.80) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi tergolong kategori suka (2.60).

Persepsi terhadap tekstur sayuran didapatkan rata-rata lansia suka terhadap tekstur sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.37) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi dengan kategori kurang suka (2.17).

Persepsi terhadap porsi didapatkan rata-rata pada kategori suka baik pada sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.40) dan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi (2.63). Tetapi, lebih tinggi pada sayur setelah modifikasi. Sedangkan untuk rata-rata cara penyajian tergolong ke dalam kategori sangat suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.60) dan tergolong kategori suka pada sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi (2.80).

Rata-rata persepsi lansia terhadap penampilan hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-9 dapat dilihat pada tabel 7.

**Tabel 7. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Penampilan Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-9 di Panti Sosial tresna werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Warna	Bentuk	Tekstur	Porsi	Cara Penyajian
<b>Tumis Brokoli Wortel</b>					
Mean	2.97	2.47	2.53	2.53	2.77
SD	0.7	0.9	0.6	0.6	0.6
Min	1	1	2	2	2
Max	4	4	4	4	4
<b>Sup Brokoli Wortel</b>					
Mean	3.27	3.30	3.37	3.00	3.30
SD	0.6	0.6	0.6	0.7	0.5
Min	2	2	2	1	2
Max	4	4	4	4	4

Berdasarkan tabel 7 diketahui bahwa, rata-rata persepsi lansia suka terhadap warna sayuran baik sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel (2.97) maupun sayur setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.27). Tetapi, lebih tinggi pada sayur setelah modifikasi. Selanjutnya, untuk persepsi terhadap bentuk sayuran rata-rata lansia suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.30) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel yang tergolong kategori kurang suka (2.47).

Persepsi terhadap tekstur sayuran didapatkan rata-rata lansia suka terhadap tekstur sayur baik sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel (2.53) dan sayur setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.37). Tetapi, lebih tinggi sayur setelah modifikasi. Selanjutnya untuk porsi juga didapatkan rata-rata pada kategori suka baik pada sayur sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel (2.53) maupun setelah



modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.00). Tetapi, lebih tinggi pada sayur setelah modifikasi. Sedangkan untuk rata-rata cara penyajian juga tergolong ke dalam kategori suka baik pada sayur sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel (2.77) dan setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.30). Tetapi, lebih tinggi pada sayur setelah modifikasi.

#### **b. Rasa**

Rata-rata persepsi lansia terhadap rasa hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-1 dapat dilihat pada tabel 8.

**Tabel 8. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Rasa Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-1 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

<b>Hidangan Sayuran</b>	<b>Aroma</b>	<b>Bumbu</b>	<b>Tingkat Kematangan</b>	<b>Suhu</b>
<b>Tumis Kangkung</b>				
Mean	2.50	2.03	2.50	2.90
SD	0.6	0.7	0.7	0.3
Min	1	1	1	2
Max	4	4	4	3
<b>Sup Krim Labu Kangkung</b>				
Mean	3.27	3.20	3.07	3.03
SD	0.5	0.7	0.3	0.3
Min	2	2	3	2
Max	4	4	4	4

Berdasarkan tabel 8 diketahui bahwa, rata-rata persepsi lansia terhadap aroma sayuran tergolong kategori suka baik sebelum modifikasi yaitu tumis kangkung (2.50) maupun sayur setelah modifikasi yaitu sup krim labu kangkung (3.27). Tetapi lebih tinggi sayur setelah modifikasi. Selanjutnya untuk rata-rata persepsi lansia terhadap bumbu tergolong kategori suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sup krim labu

kangkung (3.20) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis kangkung yang tergolong kategori kurang suka (2.03).

Rata-rata persepsi lansia terhadap tingkat kematangan tergolong kategori suka baik sayur sebelum modifikasi yaitu tumis kangkung (2.50) maupun sayur setelah modifikasi yaitu sup krim labu kangkung (3.07). Tetapi, lebih tinggi sayur setelah modifikasi. Selanjutnya untuk rata-rata persepsi lansia terhadap suhu juga tergolong kategori suka baik sayur sebelum modifikasi yaitu tumis kangkung (2.90) maupun sayur setelah modifikasi yaitu sup krim labu kangkung (3.03).

Rata-rata persepsi lansia terhadap rasa hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-3 dapat dilihat pada tabel 9.

**Tabel 9. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Rasa Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-3 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Aroma	Bumbu	Tingkat Kematangan	Suhu
<b>Tumis Sawi</b>				
Mean	2.53	2.13	2.17	2.60
SD	0.6	0.7	0.7	0.6
Min	1	1	1	1
Max	3	3	3	3
<b>Sayur Sawi Wortel Masak Santan</b>				
Mean	3.60	3.73	3.40	3.33
SD	0.6	0.5	0.5	0.5
Min	2	2	3	2
Max	4	4	4	4

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa, rata-rata persepsi lansia terhadap aroma sayuran tergolong kategori sangat suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.60)

dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi tergolong kategori suka (2.53). Selanjutnya untuk rata-rata persepsi lansia terhadap bumbu tergolong kategori sangat suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.73) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi yang tergolong kategori kurang suka (2.13).

Rata-rata persepsi lansia terhadap tingkat kematangan tergolong kategori suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.40) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi yang tergolong kategori kurang suka (2.17). Selanjutnya untuk rata-rata persepsi lansia terhadap suhu tergolong kategori suka baik sayur sebelum modifikasi yaitu tumis sawi (2.60) maupun sayur setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan (3.33).

Rata-rata persepsi lansia terhadap rasa hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-9 dapat dilihat pada tabel 10.

**Tabel 10. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Rasa Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-9 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Aroma	Bumbu	Tingkat Kematangan	Suhu
<b>Tumis Brokoli Wortel</b>				
Mean	2.57	2.20	2.47	2.83
SD	0.6	0.7	0.5	0.5
Min	1	1	2	2
Max	3	4	3	4
<b>Sup Brokoli Wortel</b>				
Mean	3.47	3.47	3.13	3.17
SD	0.7	0.8	0.5	0.5
Min	1	1	2	2
Max	4	4	4	4

Berdasarkan tabel 10 diketahui bahwa, rata-rata persepsi lansia terhadap aroma sayuran tergolong kategori suka baik pada sayur sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel (2.57) maupun sayur setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.47). Tetapi lebih tinggi pada sayur setelah modifikasi. Selanjutnya untuk rata-rata persepsi lansia terhadap bumbu tergolong kategori suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.47) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel yang tergolong kategori kurang suka (2.20).

Rata-rata persepsi lansia terhadap tingkat kematangan tergolong kategori suka pada sayur setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.13) dibandingkan sayur sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel yang tergolong kategori kurang suka (2.47). Selanjutnya untuk rata-rata persepsi lansia terhadap suhu tergolong kategori suka baik sayur sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel (2.83) maupun sayur setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel (3.17). Tetapi lebih tinggi pada sayur setelah modifikasi.

## **2. Daya Terima**

Rata-rata persentase daya terima sayur lansia sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-1 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dapat dilihat pada tabel 11.

**Tabel 11. Rata-rata Persentase Daya Terima Lansia Terhadap Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-1 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Mean	SD	Min (%)	Max (%)	Median
Tumis kangkung	77.16	18.65	49.44	100	72.36
Sup krim labu kangkung	82.03	19.57	40	100	86.50

Berdasarkan tabel 11 diketahui bahwa, rata-rata daya terima lansia terhadap hidangan sayuran setelah modifikasi yaitu sup krim labu kangkung tergolong kategori baik ( $\geq 80\%$ ). Sedangkan rata-rata daya terima lansia terhadap hidangan sayuran sebelum modifikasi yaitu tumis kangkung tergolong kategori kurang baik ( $< 80\%$ ).

Rata-rata persentase daya terima sayur lansia sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-3 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dapat dilihat pada tabel 12.

**Tabel 12. Rata-rata Persentase Daya Terima Lansia Terhadap Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-3 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Mean	SD	Min (%)	Max (%)	Median
Tumis sawi	78.69	22.58	0	100	78.91
Sayur sawi wortel masak santan	90.67	15.09	50	100	100

Berdasarkan tabel 12 diketahui bahwa, rata-rata daya terima lansia terhadap hidangan sayuran setelah modifikasi yaitu sayur sawi wortel masak santan tergolong kategori baik ( $\geq 80\%$ ). Sedangkan rata-rata daya terima lansia terhadap hidangan sayuran sebelum modifikasi yaitu tumis sawi tergolong kategori kurang baik ( $< 80\%$ ).

Rata-rata persentase daya terima sayur lansia sebelum dan setelah modifikasi siklus menu ke-9 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dapat dilihat pada tabel 13.

**Tabel 13. Rata-rata Persentase Daya Terima Lansia Terhadap Hidangan Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi Siklus Menu ke-9 di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Mean	SD	Min (%)	Max (%)	Median
Tumis brokoli wortel	78.11	14.13	48.91	100	78.63
Sup Brokoli Wortel	89.13	17.54	40	100	100

Berdasarkan tabel 13 diketahui bahwa, rata-rata daya terima lansia terhadap hidangan sayuran setelah modifikasi yaitu sup brokoli wortel tergolong kategori baik ( $\geq 80\%$ ). Sedangkan rata-rata daya terima lansia terhadap hidangan sayuran sebelum modifikasi yaitu tumis brokoli wortel tergolong kategori kurang baik ( $< 80\%$ ).

## **E. Analisis Bivariat**

### **1. Cita Rasa**

#### **a. Penampilan**

Berdasarkan uji wilcoxon didapatkan perbedaan rata-rata persepsi lansia terhadap penampilan hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi yang dapat dilihat pada tabel 14.

**Tabel 14. Perbedaan Rata-rata Penampilan Modifikasi Resep Sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

<b>Hidangan Sayuran</b>	<b>Warna</b>	<b>Bentuk</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Porsi</b>	<b>Cara Penyajian</b>
Tumis kangkung => Sup krim labu kangkung	0.007	0.987	0.001	0.011	0.707
Tumis sawi => Sayur sawi wortel masak santan	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Tumis brokoli wortel => Sup brokoli wortel	0.090	0.001	0.000	0.009	0.001

Berdasarkan tabel 14 diketahui bahwa, terdapat pengaruh modifikasi untuk sayur kangkung pada aspek warna, tekstur dan porsi. Sedangkan untuk sayur sawi terdapat pengaruh modifikasi baik dari aspek warna, bentuk, tekstur, porsi dan cara penyajian. Selanjutnya untuk sayur brokoli wortel terdapat pengaruh modifikasi dari aspek bentuk, tekstur, porsi dan cara penyajian. Selanjutnya untuk aspek bentuk dan cara penyajian pada sayur kangkung serta aspek warna pada sayur sawi tidak terdapat pengaruh modifikasi.

#### **b. Rasa**

Berdasarkan uji wilcoxon didapatkan perbedaan rata-rata persepsi lansia terhadap rasa hidangan sayuran sebelum dan setelah modifikasi yang dapat dilihat pada tabel 15.

**Tabel 15. Perbedaan Rata-rata Rasa Modifikasi Resep Sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

<b>Hidangan Sayuran</b>	<b>Aroma</b>	<b>Bumbu</b>	<b>Tingkat Kematangan</b>	<b>Suhu</b>
Tumis kangkung => Sup krim labu kangkung	0.000	0.000	0.000	0.102
Tumis sawi => Sayur sawi wortel masak santan	0.000	0.000	0.000	0.000
Tumis brokoli wortel => Sup brokoli wortel	0.000	0.000	0.000	0.002

Berdasarkan tabel 15 diketahui bahwa untuk aspek aroma, bumbu dan tingkat kematangan terdapat pengaruh modifikasi pada ketiga hidangan sayuran tersebut. Hal ini dapat dilihat dari p value < 0.05. Sedangkan untuk aspek suhu tidak terdapat pengaruh pada sayur kangkung (p value > 0.05)

## **2. Daya Terima**

Berdasarkan uji T dependen dan uji wilcoxon didapatkan perbedaan rata-rata daya terima sebelum dan setelah modifikasi resep sayuran yang dapat dilihat pada tabel 16.



**Tabel 16. Perbedaan Rata-rata Daya Terima Modifikasi Resep Sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Hidangan Sayuran	Sebelum Modifikasi	Setelah Modifikasi	Selisih	P value
	Rata-rata $\pm$ SD	Rata-rata $\pm$ SD		
Tumis kangkung => Sup krim labu kangkung	77.16 $\pm$ 18.65	82.03 $\pm$ 19.57	4.87	0.323
Tumis sawi => Sayur sawi wortel masak santan	78.69 $\pm$ 22.58	90.67 $\pm$ 15.09	11.98	0.026
Tumis brokoli wortel => Sup brokoli wortel	78.11 $\pm$ 14.13	89.13 $\pm$ 17.54	11.02	0.004

Berdasarkan tabel 16 diketahui bahwa terdapat pengaruh modifikasi pada sayur sawi dan brokoli wortel yang dapat dilihat dari nilai p value < 0.05. Sedangkan pada sayur kangkung tidak terdapat pengaruh setelah dimodifikasi yang dapat dilihat dari nilai p value > 0.05.

## F. Pembahasan

### 1. Rata-rata Persepsi Lansia Terhadap Cita Rasa Sayuran Sebelum dan Setelah Modifikasi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar

#### a. Penampilan

Penampilan makanan adalah penentu dari cita rasa makanan yang terdiri dari beberapa komponen, yaitu warna, bentuk, tekstur atau konsistensi, porsi dan cara penyajian<sup>17</sup>.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dapat diketahui bahwa rata-rata persepsi lansia terhadap warna hidangan sayuran sebelum dimodifikasi

tergolong kategori suka. Rata-rata aspek warna hidangan sayur setelah modifikasi juga tergolong kategori suka.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Auliah Tubilas Rabiatul (2017) di Rumah Pelayanan Sosial Lanjut Usia Wening Wardoyo Ungaran yang menyebutkan bahwa lansia menilai warna menu sayur dengan tingkat kesukaan biasa sebanyak 31 orang (57.5%) lebih banyak dibandingkan dengan lansia yang menilai tidak suka yaitu sebanyak 15 orang (27.7%).<sup>27</sup>

Hal ini juga sejalan dengan penelitian Sri Yunanci Gobel (2008) di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara yang menunjukkan hasil bahwa lebih banyak subjek yang menyatakan puas terhadap warna pada menu sayur pilihan yaitu sebanyak 45 orang (91.8%) dibandingkan dengan menu sayur standar yaitu sebanyak 37 orang (75.5%).<sup>28</sup> Dalam penelitian Farhatul Iftitah (2017) di RSUD Panembahan Senopati Bantul juga menyebutkan bahwa sebagian besar responden menyatakan warna sayur menarik yaitu sebanyak 57 orang (81.4%).<sup>29</sup>

Pada aspek penampilan makanan, warna sebagai pemegang peran utama. Orang tidak akan selera makan jika warnanya tidak menarik. Terkadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat pewarna yang berasal dari bahan alami ataupun buatan.<sup>30</sup>

Rata-rata persepsi warna yang rendah yaitu pada tumis sawi. Hasil wawancara dengan lansia disebabkan karena lansia menilai bahwa warna tumis sawi tersebut pucat karena tidak adanya kombinasi dengan bahan

lain atau tidak adanya garnish yang dapat memberikan warna menarik pada hidangan tumis sawi tersebut. Hidangan sup krim labu kangkung tergolong kategori kurang suka disebabkan karena lansia menilai bahwa warna sayuran tersebut kurang menarik, yaitu perpaduan antara warna kuning dari labu dan hijau dari sayur kangkung. Warna sangat berperan penting untuk orang mengonsumsi makanan yang disajikan.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek bentuk hidangan sayuran sebelum modifikasi tergolong kategori suka. Rata-rata sayur setelah modifikasi juga termasuk kategori suka.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sri Yunanci Gobel, dkk (2008) di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara yang didapatkan hasil bahwa untuk bentuk pada menu sayur standar pasien menyatakan puas sebanyak 33 orang (67.3%) lebih banyak dari pada responden yang menyatakan tidak puas, yaitu sebanyak 16 orang (32.7%).<sup>28</sup>

Penelitian Farhatul Iftitah (2017) di RSUD Panembahan Senopati Bantul juga menyebutkan bahwa sebagian besar responden menilai bentuk sayur menarik yaitu sebanyak 46 orang (65.7%).<sup>29</sup>

Makanan yang disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu, akan membuat makanan tersebut menjadi lebih menarik. Bentuk makanan yang menarik akan menjadi daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.<sup>30</sup>

Hidangan tumis kangkung dan tumis brokoli wortel tergolong kategori kurang suka disebabkan karena lansia menilai bahwa bentuk potongan dari sayur tersebut terlalu besar dan tidak rapi. Terdapat 1 menu untuk aspek bentuk ini tergolong kategori kurang suka yaitu sup krim labu kangkung. Hal ini disebabkan karena lansia menilai bentuk labu yang kurang menarik yaitu seperti bubur.

Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Sri Yunanci Gobel (2008) di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara yang menyatakan bahwa responden yang puas terhadap bentuk menu sayur pilihan lebih banyak (93.9%) dibanding yang tidak puas (6.1%).<sup>28</sup> Jadi, bentuk makanan perlu diperhatikan agar orang tertarik untuk mengkonsumsinya.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek tekstur sayur sebelum modifikasi tergolong kategori kurang suka. Dibandingkan dengan tekstur sayur setelah modifikasi, ketiga tekstur sayur tersebut tergolong kategori suka.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sri Yunanci Gobel (2008) di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara yang menyatakan bahwa responden yang menyatakan puas pada menu sayur pilihan lebih banyak yaitu 46 orang (93.9%) dibandingkan dengan menu sayur standar yaitu sebanyak 40 orang (81.6%).<sup>28</sup> Penilaian tekstur sayur sebelum modifikasi juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Aulia Tubilas Rabiatul (2017) di Rumah Pelayanan Sosial Lanjut Usia Wening

Wardoyo Ungaran yang menyebutkan bahwa lansia mengatakan tidak suka pada tekstur menu sayur yang disajikan, yaitu sebanyak 22 orang (40.7%).<sup>27</sup>

Tekstur makanan merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena tekstur makanan dipengaruhi oleh sensitivitas indera.<sup>30</sup>

Penilaian lansia terhadap tekstur sayur sebelum modifikasi kurang suka, terutama pada hidangan tumis kangkung dan tumis sawi disebabkan karena lansia menilai bahwa tekstur sayur tersebut masih keras. Sehingga lansia susah dalam mengunyah sayur tersebut.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek porsi untuk hidangan sayur sebelum dan setelah modifikasi tergolong kategori suka. Hal ini sejalan dengan penelitian Farhatul Iftitah (2017) di RSUD Panembahan Senopati Bantul yang menyebutkan bahwa responden menilai porsi sayur yang disajikan sesuai yaitu sebanyak 54 orang (77.1%).<sup>29</sup>

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan kepada seseorang. Setiap orang memiliki kebutuhan yang berbeda sesuai dengan kebiasaan makannya. Porsi makanan ini sangat penting, tidak hanya berkaitan dengan waktu makanan disajikan tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan.<sup>30</sup>

Penilaian porsi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar sebagian lansia menyatakan untuk tumis kangkung porsi

sayur tersebut terlalu banyak dan ada lansia yang lebih banyak mendapatkan bagian dari batang sayur dibandingkan dengan daun kangkung. Sedangkan untuk tumis brokoli wortel tidak seimbang antara brokoli dan wortelnya. Agar tidak terdapat perbedaan dalam banyaknya sayur yang akan dihidangkan, perlu dilakukan penimbangan pada masing-masing sayur tersebut dan disesuaikan dengan perencanaan dan pemakaian bahan.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek cara penyajian untuk hidangan sayur sebelum dan setelah modifikasi tergolong kategori suka. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Farhatul Iftitah (2017) di RSUD Panembahan Senopati Bantul yang didapatkan hasil dari responden yang menyatakan penyajian sayur menarik sebanyak 53 orang (75.7%) lebih tinggi dari pada yang menyatakan tidak menarik yaitu sebanyak 17 orang (24.3%).<sup>29</sup>

Penyajian makanan adalah bagian terakhir dari proses penyelenggaraan makanan. Apabila penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik meskipun cita rasanya tinggi, makanan tidak ada artinya, karena makanan yang ditampilkan saat penyajian akan merangsang indera penglihatan yang akan menimbulkan selera makan yang berkaitan dengan cita rasa.<sup>30</sup>

Penyajian hidangan sayuran di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dengan menggunakan rantang. Sehingga sayur

yang akan disajikan terlihat lebih rapi yang dapat meningkatkan selera makan lansia.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Arini Izzatullah (2016) di RSUD Sidoarjo mengenai penilaian pasien pada penampilan makanan menurut jenis makanan yang dinilai kurang menarik adalah sayur (19,70%), dibandingkan dengan jenis makanan lain.<sup>17</sup>

#### **b. Rasa**

Rasa makanan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan pengecap<sup>16</sup>. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek aroma sayuran sebelum dan setelah modifikasi tergolong kategori suka. Hal ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Auliah Tubilas Rabiatul (2017) di Rumah Pelayanan Sosial Lanjut Usia Wening Wardoyo Ungaran yang menyebutkan bahwa sebagian besar lansia mengatakan aroma menu sayur biasa yaitu sebanyak 21 lansia (38.9%).<sup>27</sup>

Aroma yang tersebar dari makanan menjadi daya tarik yang dapat membangkitkan selera orang untuk makan karena mampu merangsang indera penciuman.<sup>30</sup>

Sayuran sebelum modifikasi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar terdapat kategori kurang suka yaitu pada hidangan tumis kangkung. Hal ini disebabkan karena lansia menilai bahwa tidak adanya bau yang menonjol pada hidangan sayuran yang disajikan. Sedangkan jika dibandingkan dengan hidangan sayur setelah

modifikasi terdapat rata-rata penilaian yang tergolong kategori sangat suka yaitu hidangan sayur sawi wortel masak santan. Hal ini karena bau yang dihasilkan dari sayur tersebut harum karena adanya penggunaan santan, laos dan ketumbar yang dapat menghasilkan aroma yang khas.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek bumbu pada sayur sebelum modifikasi tergolong kategori kurang suka. Dibandingkan dengan sayur setelah modifikasi terdapat rata-rata kategori sangat suka. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ranni Comala (2015) di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar yang menyatakan bahwa sebanyak 17 orang (56,7%) mengatakan suka terhadap bumbu makanan (lauk hewani, lauk nabati dan sayur) sedangkan yang tidak suka sebanyak 13 orang (43.3%).<sup>7</sup>

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan tujuan untuk menghasilkan rasa makanan yang enak dan tepat setiap kali memasak. Jenis dan banyaknya bumbu yang digunakan untuk setiap memasak sudah ditentukan pada setiap resep masakan. Bumbu yang digunakan dapat membangkitkan selera makan karena dapat memberikan rasa makanan yang khas. Bahkan rasa makanan dapat diperbaiki dengan menambahkan bahan penyedap.<sup>30</sup>

Sayur sebelum modifikasi yaitu tumis kangkung, tergolong kategori kurang suka disebabkan karena beberapa lansia menilai tumis kangkung yang dihidangkan rasanya hambar karena tidak adanya



penggunaan garam. Sedangkan pada sayur sawi wortel masak santan tergolong kategori sangat suka karena adanya penggunaan santan yang dapat memberikan rasa gurih, cabe merah, laos, ketumbar, gula dan garam yang dapat memberikan rasa pada sayur tersebut.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek tingkat kematangan sayur sebelum modifikasi tergolong kategori kurang suka sedangkan sayur setelah modifikasi tergolong kategori suka. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ranni Comala (2015) di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar yang menyatakan bahwa sebanyak 16 orang (53,3%) mengatakan suka terhadap tingkat kematangan makanan (lauk hewani, lauk nabati dan sayur) sedangkan yang tidak suka sebanyak 14 orang (46,7%).<sup>7</sup>

Tingkat kematangan ini umumnya ditentukan dari lama memasak. Dimana umumnya masakan Indonesia dimasak sampai masak benar. Pada sayur tumis sawi, lansia kurang suka teksturnya disebabkan karena lansia menilai tumis sawi yang dihidangkan kurang masak. Sedangkan pada sayur setelah modifikasi lansia menilai tingkat kematangan ketiga sayur yang dihidangkan sudah pas.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, rata-rata aspek suhu dari sayur sebelum dan setelah modifikasi tergolong kategori suka. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ranni Comala (2015) di Panti Sosial

Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar yang menyatakan bahwa sebanyak 21 orang (70%) mengatakan suka terhadap suhu makanan (lauk hewani, lauk nabati dan sayur) sedangkan yang tidak suka sebanyak 9 orang (30%).<sup>7</sup>

Suhu atau temperatur makanan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Dimana makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas indera pengecap terhadap rasa makanan.<sup>30</sup> Umumnya suhu dari hidangan sayuran yang disajikan panas, namun tergantung kapan lansia memakannya.

Penelitian yang dilakukan oleh Arini Izzatullah, dkk (2016) menyatakan bahwa penilaian pasien pada rasa makanan jenis sayur yang menilai kurang enak yaitu sebanyak 13 orang (19.70%), cukup enak sebanyak 52 orang (73.20%) dan enak sebanyak 1 orang (1.50%).<sup>17</sup>

## **2. Rata-rata Persentase Daya Terima Sayur Lansia Sebelum dan Setelah Modifikasi di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar rata-rata daya terima lansia terhadap sayuran sebelum modifikasi yaitu tergolong kategori kurang baik (< 80%) terutama pada sayur tumis kangkung. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Farhatul Iftitah (2017) di RSUD Panembahan Senopati Bantul yang menyatakan bahwa sisa makanan sayur pasien yaitu sebesar 27,1%,<sup>29</sup> artinya daya terima pasien < 80%. Sedangkan untuk daya terima

sayur setelah modifikasi tergolong kategori baik ( $\geq 80\%$ ). Rata-rata daya terima tertinggi yaitu pada sayur sawi wortel masak santan.

Daya terima makanan merupakan persentase dari jumlah makanan yang dikonsumsi dari total makanan yang disajikan. Daya terima makanan merupakan salah satu cara untuk mengevaluasi apakah makanan yang disajikan tetap terjaga kualitasnya<sup>2</sup>.

Banyak faktor yang mempengaruhi daya terima makanan, salah satunya yaitu penampilan dan rasa makanan saat disajikan. Daya terima makanan dan asupan makanan memiliki kaitan yang erat yang mencerminkan suatu interaksi antara fungsi fisiologis dan kondisi lingkungan sehingga juga dapat mempengaruhi status gizi seseorang<sup>2</sup>.

Berikut faktor-faktor yang mempengaruhi selera makan lansia yang dapat menurunkan daya terima makanan<sup>31</sup>:

- a. Kehilangan gigi. Usia tua merusak gigi dan gusi sehingga menimbulkan kurangnya kenyamanan atau munculnya rasa sakit saat mengunyah makanan.
- b. Kehilangan indera perasa dan penciuman. Hilangnya indera perasa dan penciuman akan menurunkan nafsu makan. Selain itu, sensitivitas rasa manis dan asin berkurang.
- c. Berkurangnya cairan saluran cerna (sekresi pepsin) dan enzim-enzim pencernaan proteolitik. Pengurangan ini mengakibatkan penyerapan protein tidak berjalan efisien.

- d. Berkurangnya sekresi saliva. Kurangnya saliva dapat menimbulkan kesulitan dalam menelan dan dapat mempercepat terjadinya proses kerusakan pada gigi.
- e. Penurunan motilitas usus. Terjadinya penurunan motilitas usus yang memperpanjang waktu singgah (*transit time*) dalam saluran gastrointestinal mengakibatkan pembesaran perut dan konstipasi.

Berdasarkan penelitian di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar ini terdapat lansia yang sama sekali tidak mengonsumsi sayur, yaitu sayur tumis sawi. Hal ini berkaitan dengan rasa yang kurang dari sayur tersebut dan tingkat kematangan yang kurang baik atau kurang masak sehingga teksturnya masih keras. Sebagaimana yang kita ketahui bahwa lansia sudah mengalami kehilangan gigi sehingga sulit untuk lansia tersebut mengonsumsi sayur dengan tekstur yang keras. Jadi, daya terima sayur ini sangat berpengaruh terhadap cita rasa sayur yang dihidangkan.

### **3. Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

#### **a. Penampilan**

Berdasarkan uji Wilcoxon terhadap warna, tekstur dan porsi pada siklus menu ke-1 didapatkan nilai p value  $< 0.05$  yang artinya terdapat pengaruh antara warna, tekstur dan porsi hidangan sayur sebelum dan setelah modifikasi. Sedangkan untuk aspek bentuk dan cara penyajian didapatkan p value  $> 0.05$  yang artinya tidak terdapat pengaruh modifikasi.

Berdasarkan uji wilcoxon pada siklus menu ke-3 terdapat pengaruh penampilan sayur sebelum dan setelah modifikasi dengan nilai p value < 0.05.

Berdasarkan uji wilcoxon pada siklus menu ke-9 untuk aspek bentuk, tekstur, porsi dan cara penyajian terdapat pengaruh modifikasi dari sayur tersebut dengan p value < 0.05. Sedangkan untuk aspek warna tidak terdapat pengaruh dengan p value > 0.05.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sri Yunanci Gobel (2011) di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara menyatakan bahwa menu sayur pilihan memberikan kepuasan yang lebih besar dibanding menu sayur standar untuk semua aspek (warna, tekstur, bentuk dan porsi). Hasil ini berpengaruh signifikan antara jenis makanan yang disajikan (menu sayur standar dan menu sayur pilihan) dengan tingkat kepuasan terhadap warna, bentuk dan porsi makanan. Sedangkan untuk tekstur tidak ada pengaruh yang signifikan.<sup>28</sup>

Penampilan makanan sewaktu makanan dihidangkan merupakan salah satu aspek yang menentukan penilaian seseorang terhadap cita rasa makanan, selain rasa pada makanan sewaktu diolah. Penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan tersebut.

Berdasarkan penelitian, aspek warna, tekstur dan porsi siklus menu ke-1 terdapat pengaruh modifikasi disebabkan ada penambahan bahan

labu yang bewarna kuning sehingga ada kombinasi warna dari siklus menu ke-1 ini, untuk tekstur adanya perbedaan dari teknik mengolah yaitu untuk menu sebelum hanya ditumis sedangkan menu setelah modifikasi dengan diblender pada bahan labu. Selanjutnya untuk porsi, pada menu sebelum modifikasi hanya ditakar dengan sendok sayur sedangkan pada menu setelah modifikasi ditimbang beratnya sehingga sama pada masing-masing lansia.

Pada siklus menu ke-3, terdapat pengaruh modifikasi pada semua aspek disebabkan karena adanya penambahan bahan yaitu wortel dan santan yang dapat memberikan warna, bentuk dan cara penyajian yang lebih menarik, tekstur yang lebih bagus serta porsi yang sama.

Pada siklus menu ke-9, terdapat pengaruh karena adanya perbedaan pada teknik memasak dan bumbu yang digunakan. Sedangkan aspek warna tidak berpengaruh karena bahan sayur yang digunakan sama, yaitu brokoli dan wortel.

#### **b. Rasa**

Berdasarkan uji wilcoxon pada siklus menu sayur ke-1, 3 dan 9 terdapat pengaruh modifikasi. Namun, pada siklus menu ke-1 tidak terdapat pengaruh suhu sayur sebelum dan setelah modifikasi.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sri Yunanci Gobel (2011) di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara menyatakan bahwa rasa menu sayur pilihan memberikan kepuasan yang lebih besar dibanding menu sayur standar. Hasil ini berpengaruh signifikan antara jenis

makanan yang disajikan (menu sayur standar dan menu sayur pilihan) dengan tingkat kepuasan terhadap rasa menu sayur standar dan pilihan.<sup>28</sup>

Rasa makanan merupakan faktor penting untuk menentukan daya terima lansia. Rasa makanan ini dapat ditentukan melalui aroma makanan, bumbu makanan, temperatur atau suhu dan tingkat kematangan makanan yang disajikan.<sup>7</sup>

Menurut peneliti, rasa hidangan sayur yang dimodifikasi memiliki pengaruh disebabkan karena adanya modifikasi yang dilakukan terhadap bumbu sayur, seperti penggunaan bahan labu pada siklus menu ke-1, penggunaan santan pada menu ke-3 dan penggunaan bumbu sup pada siklus menu ke-9.

#### **4. Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar terhadap daya terima modifikasi sayuran didapatkan hasil adanya pengaruh modifikasi pada siklus menu ke-3 dan 9. Hal ini berdasarkan hasil uji wilcoxon dengan hasil P value siklus menu ke-3 yaitu 0.026 ( $< 0.05$ ) dan hasil P value siklus menu ke-9 yaitu 0.004 ( $< 0.05$ ).

Siklus menu ke-1 tidak terdapat pengaruh modifikasi sayuran terhadap daya terima lansia dengan hasil uji paired sample t test p value 0.323 ( $> 0.05$ ).

Berdasarkan teori Sullivan dalam Auliah Tubilas Rabiatul (2017) menyatakan bahwa daya terima menu sayur lansia dipengaruhi oleh keadaan

lansia itu sendiri, seperti kondisi kesehatan, apabila lansia kurang sehat maka akan mempengaruhi selera makan lansia tersebut sehingga selera makan menurun. Daya terima makanan diukur dari jumlah makanan yang dapat dihabiskan, akibat lanjutan dari makanan yang tidak dihabiskan yaitu berkurangnya asupan gizi pada lansia yang dapat mempengaruhi status gizi lansia itu sendiri. Oleh sebab itu, agar makanan yang disajikan habis, perencanaan dalam membuat menu yang akan dimodifikasi harus diperhatikan dengan baik agar selera makan lansia itu meningkat sehingga dapat menghabiskan makanan yang disajikan.<sup>27</sup>

Adanya pengaruh modifikasi terhadap daya terima pada siklus menu ke-3 dan siklus menu ke-9 dapat disebabkan karena adanya penggantian teknik memasak sayur (pada hidangan sayur sebelum modifikasi dengan cara ditumis sedangkan setelah modifikasi dengan cara digulai pada siklus menu ke-3 dan dari cara ditumis menjadi teknik pengolahan sup pada siklus menu ke-9), modifikasi cita rasa (dengan penggunaan bumbu yang lebih kompleks atau beragam) serta teknik pengolahan sayur yang lebih baik. Sehingga nafsu makan atau selera makan lansia meningkat.

Tidak adanya pengaruh modifikasi pada siklus menu ke-1 ini disebabkan karena bentuk dan cara penyajian dari menu modifikasi yang tidak menarik, sehingga jika dilihat dari bentuk dan cara penyajian ini saja dapat menyebabkan lansia tidak selera untuk memakannya.



## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata persepsi lansia terhadap cita rasa aspek penampilan hidangan sayuran sebelum modifikasi tergolong kategori suka, namun aspek porsi tergolong kategori tidak suka. Rata-rata persepsi lansia terhadap penampilan hidangan sayuran setelah modifikasi tergolong kategori suka. Segi aspek rasa hidangan sayuran sebelum modifikasi untuk aroma dan suhu tergolong kategori suka, sedangkan aspek bumbu dan tingkat kematangan tergolong kategori tidak suka. Rata-rata persepsi lansia terhadap rasa hidangan sayuran setelah modifikasi tergolong kategori suka.
2. Rata-rata daya terima lansia terhadap sayur sebelum modifikasi 77.99 (kurang baik < 80%). Sedangkan rata-rata daya terima lansia terhadap sayur setelah modifikasi 87.28 (baik  $\geq$  80%).
3. Terdapat pengaruh modifikasi terhadap penampilan sayuran untuk siklus menu ke-1 pada aspek warna, tekstur dan porsi. Sedangkan untuk siklus menu ke-3 terdapat pengaruh pada semua aspek dan untuk siklus menu ke-9 terdapat pengaruh pada aspek bentuk, tekstur, porsi dan cara penyajian. Selanjutnya terdapat pengaruh modifikasi terhadap rasa sayuran untuk siklus menu ke-3 dan 9 pada semua aspek, sedangkan untuk siklus menu ke-1 terdapat pengaruh pada aspek aroma, bumbu dan tingkat kematangan.

4. Terdapat pengaruh modifikasi resep sayuran terhadap daya terima pada siklus menu ke-3 dan 9.

## **B. Saran**

1. Diharapkan kepada pihak Panti Sosial tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar dapat menerapkan menu modifikasi sayur yang telah dibuat dan memperhatikan cita rasa dari sayur yang disajikan.
2. Agar daya terima sayur kangkung tinggi dan cita rasanya baik, diharapkan agar tenaga pengolah memperhatikan teknik memasak dan lama memasak sayur kangkung tersebut. Serta memperhatikan kombinasi bahan yang cocok agar sayur kangkung tersebut lebih menarik untuk dikonsumsi.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Pratiwi, Z. I. D. Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang. (2019).
2. Wijaya, S. A., Laras Sitoayu & Tiurma Heryawanti Pakpahan. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Hubungan Daya Terima, Asupan Makanan Terhadap Status Gizi Lansia. *Sains Kesehatan*. 24, 2 (2017).
3. Andhani, N. R. & Sugeng Eko Irianto. Perbedaan Asupan Serat Dan Cairan Berdasarkan Tingkat Pendidikan , Status Ekonomi , Dan Status Gizi Pada Lansia Di Provinsi Riau ( Risesdas 2010 ). (2010).
4. Nurmahmudah, D. K., Ronny Aruben & Suyatno. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makan Buah dan Sayur pada Anak PRA Sekolah Paud Tk Sapta Prasetya Kota Semarang. *J. Kesehatan. Masy. Univ. Diponegoro* 3, 18472 (2015).
5. Siswanto *et al.* *Studi Diet Total: Survei Konsumsi Makanan Individu Indonesia 2014*. (Lembaga Penerbitan Badan Litbangkes, 2014).
6. Pradani, V. R., M. Zen Rahfiludin & Suyatno. Hubungan Asupan Serat, Lemak, dan Posisi Buang Air Besar Dengan Kejadian Konstipasi Pada Lansia. *J. Kesehatan. Masy.* 3, 257–265 (2016).
7. Comala, R. *Perbedaan Daya Terima Lansia Berdasarkan Penampilan dan Rasa Makanan di Panti Sosial Sasana Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Cubadak Batusangkar Tahun 2015*. (2015).
8. Lestari, M., Friska Citra Agustia & Dika Betaditya. Pengaruh Modifikasi Standar Makanan Non Diet Terhadap Biaya Makan yang Terbuang pada Pasien Geriatri Kelas III di RSUP dr. SOERADJI Tirtonegoro Klaten. *J. Gizi dan Pangan Soedirman* 4, 55 (2020).
9. Putri, L. H. Model Menu Untuk Lansia Berdasarkan Gambaran Menu dan Daya Terima Makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Sabai Nan Aluih Sicincin Tahun 2017. *Gizi* (2017).
10. Mutia, S. *Hubungan Antara Penampilan dan Rasa Makanan dengan Asupan Energy dan Protein makan Siang Lansia*. (2013).
11. Pratama, W. E. *Hubungan Antara Rasa Makanan dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Biasa Pasien di Ruang Rawat Inap RSUD Pariaman [KTI]*. (2013).
12. Utama, L. J. & Yohanes Don Bosko Demu. *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. (Penerbit Media Sains Indonesia, 2021).

13. Bakri, B., Ani Intiyati & Widartika. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).
14. Wayansari, L., Irfanny Z Anwar & Zul Amri. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).
15. Karina, S. M. & Endang Titi Amrihati. *Pengembangan Kuliner*. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).
16. Lironika, A. & Mailia Yunda Suryadi. Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. *Amerta Nutr.* 3, 195 (2019).
17. Izzatullah, A., Nur Hatijah & Taufiqurrahman. Hubungan Antara Penilaian Pasien pada Penampilan Makanan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan. *J. Gizikes* 2, 178–179 (2016).
18. Bakri, B., Intiyati, A. & Widartika. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. (Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 2018).
19. Kurniah, I. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima makan siang karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan*. (2012).
20. Mangalik, G., Theresia Pratiwi Elingsetyo Sanubari & Claudia Cipta Maharani. Daya Terima Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Komplikasi di Ruang Perawatan Internal Rs Mardi Waluyo Lampung. *Care J. Ilm. Ilmu Kesehat.* 8, 223 (2020).
21. Purnita, N. R., Ali Rosidi & Kartika Hugraheni. *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten*. (2017).
22. Maryam, R. S., Mia Fatma Ekasari, Rosidawati, Ahmad Jubaedi & Irwan Batubara. *Mengenal Usia Lanjut dan Perawatannya*. (Salemba Medika, 2008).
23. Sarbini, D., Siti, Z. & Farida, N. I. *Gizi Geriatri*. (Muhammadiyah University Press, 2019).
24. Indrati, R. & Gardjito, M. *Pendidikan Konsumsi Pangan : Aspek Pengolahan dan Keamanan*. (Kencana Predana Media Grup, 2014).
25. Aritonang, I. *Penyelenggaraan Makanan*. (PT. Leutika Nouvalitera, 2014).
26. Almtsier, S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. (PT. Gramedia Pustaka Utama, 2011).

27. Rabiatul, A. T. Hubungan Antara Tingkat Kesukaan Lansia dengan Daya Terima Menu Sayur di Rumah Pelayanan Sosial Lanjut Usia Wening Wardoyo Ungaran. (Universitas Ngudi Waluyo, 2017).
28. Gobel, S. Y. & Budiningsari, R. D. Menu Pilihan Diit Nasi yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. *J. Gizi Klin. Indones.* 7, 136 (2011).
29. Iftitah, F. Hubungan Kondisi Psikologis dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul. 7 (2017).
30. Aula, L. E. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta. *Indones. J. Hum. Nutr.* 2, 82–88 (2011).
31. Fatmah. *Gizi Usia Lanjut*. (Erlangga, 2010).

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN

### Lampiran A

#### FORMAT PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **T. H**

Umur : **91 Tahun**

Jenis kelamin : **Laki-laki**

Ketelah dipanggil melalui dan ajukan dari penelitian, saya bersedia menjadi responden ajukan penelitian yang diteliti oleh :

Nama : **Willy Kuswa Rjalis**

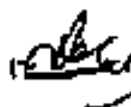
NIM : **182219727**

Judul : **Pengaruh Motivasi Kerja Pegawai Terhadap Citra Rona dan Daya Tarik Lantai di Partai Sosial Tama Wanita Karib Sayang Kita Bontomatene Tahun 2022.**

Dengan ini saya persyama ini saya beri dengan kesanggupannya dan bersedia sendiri dan tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Bontomatene, **8 Januari** 2022

Yang Menyatakan

 )

Lampiran B

**KUESIONER PERSEPSI CITA RASA MAKANAN (KAYURAN)**

**A. Data Umum**

Nama : Ty. A  
 Umur : 21 Tahun  
 Jenis kelamin : Laki-laki  
 Pendidikan : Tamat SMP/MTs  
 Hari/tgl wawancara : 10/05/2022

**B. Penilaian Kesukaan Terhadap Cita Rasa Sayuran**

Perangkat penelitian :

Berilah tanda centang (✓) pada setiap nomor pernyataan tepat pada kolom yang sesuai sesuai dengan penilaian bapak/ibu.

Keterangan Jawaban :

SS = Sangat suka (skor = 4)      KE = Kurang suka (skor = 2)  
 S = Suka (skor = 3)              TS = Tidak suka (skor = 1)

No	Aspek yang diteliti	Penilaian				Skor
		SS	S	KE	TS	
1.	Pemangihan					
	A. Warna		✓			3
	B. Bau/tekstur makanan			✓		2
	C. Tekstur makanan			✓		2
	D. Porsi				✓	1
	E. Cara penyajian		✓			3
2.	Rasa					
	A. Aroma			✓		2
	B. Bermanis				✓	1
	C. Tingkat kemanisan			✓		2
	D. Rasa makanan		✓			3
<b>Total Skor</b>						<b>12</b>



**Langkah C****FORMULIR FOOD WEIGHING**Nama Responden : **Y. M**Linar : **0 Tahun**Jenis Kelamin : **Laki-laki**Tanggal Pengambilan : **0 Januari 2021**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Nama Hidangan</b>	<b>Jenis Bahan Makanan</b>	<b>Perat Masak (g)</b>	<b>Sisa Makanan (g)</b>	<b>Jumlah Makanan yang Dimasukkan (g)</b>	<b>% Dapur Terima</b>
D.S. 00	Tumis Kangkung	0.0000	40	30	50	50

## Lampiran D

**DAFTAR MENU WARGA BINAAN SOSIAL ( WBS )  
PSTW KASIH SAYANG IBU BATUBANGKAR  
TAHUN 2022**

NO	PADI	SIANG	MALAM	KETERANGAN
1.	- Nasi Putih - Goreng telur + tempe + terung - Cabe hijau - Tumis kangkung - Teh manis	- Nasi Putih - Kefir daging - Acar mentimun - Jenuk	- Nasi Putih - Goreng ikan mas cabe merah - Tumis sayur bayam	<b>A. Jadwal Makan</b>  1. Sarapan pag jam 07.30 WIB 2. Makan siang jam 12.00 WIB 3. Makan malam jam 19.00 WIB
2.	- Nasi Putih - Asam pedas ikan laut + tempe	- Nasi Putih - Goreng telur dadar - Sempoa tahu + minyak tanah - Daun ubi - Semangka	- Nasi Putih - Asam pedas ikan patin - Kukus wortel	<b>B. Setiap hari Selasa disediakan Snack beku di minggu ke V</b>  1. Minggu I Kacang pinang + ubi rambai 2. Minggu II Cendol 3. Minggu III Bubur kacang hijau 4. Minggu IV Kacang jering
3.	- Nasi Putih - Goreng telur + tahu + pane - Cabe hijau - Sayur jajan - Teh manis	- Nasi Putih - Goreng ayam cabe merah - Tumis Sawi - Pisang	- Nasi Putih - Gulai ikan nila + kacang panjang	
4.	- Nasi Putih - Goreng ikan lele - Anyang dikun pepaya	- Nasi Putih - Gulai telur + terung - Buah naga	- Nasi Putih - Goreng ikan mas cabe merah - Tumis kangkung	
5.	- Nasi Putih - Goreng ikan laut + tempe - Sayur bayam - Teh manis	- Nasi Putih - Dendeng + tahu - Sayur lodege - Jenuk	- Nasi Putih - Asam pedas ikan nila - Kukus wortel	
6.	- Nasi Putih - Goreng telur + tahu - Acar mentimun	- Nasi Putih - Sambalado bakak + baka kering - + kerupuk + petai - Semangka	- Nasi Putih - Goreng ikan lele - Tumis Kangkung	
7.	- Nasi Putih - Sup daging + wortel + kentang - Sambal cabe merah - Teh manis	- Nasi Putih - Goreng telur + tempe - Tumis sawi - Pisang	- Nasi Putih - Goreng ikan mas cabe merah - Tumis jajan	
8.	- Nasi Putih - Goreng ikan laut - Tumis bayam	- Nasi Putih - Kado ayam - Kukus terung - Buah naga	- Nasi Putih - Goreng ikan nila - Sayur lodege	
9.	- Nasi Putih - Goreng ikan teri + tahu + jengkol - Tumis sawi - Teh manis	- nasi Putih - Asam pedas ikan patin - Daun ubi - Jenuk	- Nasi Putih - Goreng telur + tahu - Brokoli + wortel	
10.	- Nasi Putih - Soto ayam - Lada	- Nasi Putih - Goreng ikan lele cabe merah - Tumis jajan - Semangka	- Nasi Putih - Gulai telur + tempe	

Batubangkar, 28 November 2021

Dibuat oleh:  
Pejabat PSTW Kasih Sayang Ibu  
Batubangkar,

Dibuat oleh:  
Ahl Gizi Puskesmas Liris Kaum II

Kep Pelaksana Kebutuhan Jompo  
PSTW Kasih Sayang Ibu Batubangkar

**SUPANDEL A. Ka**  
NIP. 19720908 199603 1 004

**DONNA FITRIADI, A. Mg**  
NIP. 19951214 201001 2 027

**M. MUR, S. ST**  
NIP. 19691126 199102 1 002

## Lampiran E

### RESEP SEBELUM MODIFIKASI

#### Tumis Kangkung (1 Porsi)



#### Bahan :

- a. Kangkung 80 gram
- b. Bawang merah 8 gram
- c. Bawang putih 5 gram
- d. Minyak kelapa sawit 3 gram
- e. Air secukupnya

#### Cara membuat :

1. Cuci dan bersihkan sayur, lalu dipotong.
2. Iris bawang merah dan bawang putih.
3. Selanjutnya, tumis bawang merah dan bawang putih.
4. Masukkan sayur kangkung ke dalam tumisan.
5. Setelah sedikit layu, tambahkan air secukupnya.
6. Masak sayur hingga matang.
7. Siap disajikan.

**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>
Kangkung	80	12.0	1.8	0.2	1.7
Minyak kelapa sawit	3	25.9	0	3.0	0
<b>Total</b>		<b>37.9</b>	<b>1.8</b>	<b>3.2</b>	<b>1.7</b>

**Analisis Harga**

<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>
Kangkung	80	60	134	2.500 /100gr	3.350
Minyak kelapa sawit	3	100	3	14.000 /kg	42
Bumbu (10%)					339,2
<b>Total</b>					<b>3.731,2</b>

## **TUMIS SAWI (1 Porsi)**



### **Bahan :**

- a. Sawi 70 gram
- b. Bawang merah 8 gram
- c. Bawang putih 5 gram
- d. Minyak kelapa sawit 3 gram
- e. Garam 2 gram
- f. Air secukupnya

### **Cara membuat :**

1. Cuci dan bersihkan sayur, lalu dipotong.
2. Iris bawang merah dan bawang putih.
3. Selanjutnya, tumis bawang merah dan bawang putih.
4. Masukkan sayur sawi ke dalam tumisan.
5. Setelah sedikit layu, tambahkan air secukupnya.
6. Masak sayur hingga matang dan tambahkan garam.
7. Siap disajikan.

**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>
Sawi	70	10.5	1.6	0.1	1.5
Minyak kelapa sawit	3	25.9	0	3.0	0
<b>Total</b>		<b>36.4</b>	<b>1.6</b>	<b>3.1</b>	<b>1.5</b>

**Analisis Harga**

<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>
Sawi	70	87	81	2.000	/100gr	1.620
Minyak kelapa sawit	3	100	3	14.000	/kg	42
Bumbu (10%)						166,2
<b>Total</b>						<b>1.828,2</b>

## **TUMIS BROKOLI WORTEL (1 Porsi)**



### **Bahan :**

- a. Brokoli                      45 gram
- b. Wortel                        45 gram
- c. Bawang merah            8 gram
- d. Bawang putih             5 gram
- e. Minyak kelapa sawit    3 gram
- f. Garam                        2 gram
- g. Air secukupnya

### **Cara membuat :**

1. Cuci dan bersihkan sayur, lalu dipotong.
2. Iris bawang merah dan bawang putih.
3. Selanjutnya, tumis bawang merah dan bawang putih.
4. Masukkan sayur wortel ke dalam tumisan.
5. Setelah setengah matang, masukkan brokoli.
6. Selanjutnya, tambahkan air secukupnya.
7. Masak sayur hingga matang dan tambahkan garam.
8. Siap disajikan.

**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>
Brokoli	45	11.25	1.08	0.09	2.205
Wortel	45	16.2	0.5	0.1	4.2
Minyak kelapa sawit	3	25.9	0	3.0	0
<b>Total</b>		<b>53.35</b>	<b>1.58</b>	<b>3.19</b>	<b>6.405</b>

**Analisis Harga**

<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>
Brokoli	45	57	79	5.000 /100gr	3.950
Wortel	45	80	57	10.000 /kg	570
Minyak kelapa sawit	3	100	3	14.000 /kg	42
Bumbu (10%)					456,2
<b>Total</b>					<b>5.018,2</b>



## Lampiran F

### RESEP SETELAH MODIFIKASI

#### Sup Krim Labu Kangkung (1 Porsi)



#### Bahan :

- |                  |         |
|------------------|---------|
| a. Kangkung      | 50 gram |
| b. Labu kuning   | 50 gram |
| c. Susu cair     | 20 gram |
| d. Margarin      | 10 gram |
| e. Bawang bombai | 30 gram |
| f. Bumbu kari    | 3 gram  |
| g. Pala bubuk    | 2 gram  |
| h. Merica bubuk  | 2 gram  |
| i. Seledri       | 3 gram  |
| j. Garam         | 2 gram  |
| k. Air kaldu     | 10 gram |

#### Cara membuat :

1. Bersihkan kemudian potong kangkung dan labu kuning.
2. Bersihkan dan cincang bawang bombai.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai sampai layu, kemudian masukkan labu kuning.

4. Tuang kaldu, masak sampai labu matang.
5. Masukkan bumbu kari, pala, garam, merica dan susu, masak sampai mendidih, angkat, kemudian dinginkan.
6. Setelah dingin, haluskan dengan blender, pindahkan dalam panci, kemudian direbus.
7. Panaskan margarin, tumis kangkung sampai layu, kemudian angkat.
8. Masukkan kangkung ke dalam panci labu, masak sampai mendidih, angkat.
9. Hidangkan dengan menaburkan seledri di atasnya.

**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>
Kangkung	50	7.5	1.1	0.1	1.0
Labu kuning	50	19.5	0.4	0.3	4.4
Susu cair	20	13.2	0.6	0.8	1.0
Margarin	10	63.6	0	7.2	0
<b>Total</b>		<b>103.8</b>	<b>2.1</b>	<b>8.4</b>	<b>6.4</b>

**Analisis Harga**

<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>
Kangkung	50	60	84	2.500 /100gr	2.100
Labu kuning	50	74	68	10.000 /250gr	2.720
Susu cair	20	100	20	28.000 /1L	560
Margarin	10	100	10	15.000 /500gr	300
Bumbu (10%)					568
<b>Total</b>					<b>6.248</b>

## **Sayur Sawi Wortel Masak Santan (1 Porsi)**



### **Bahan :**

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| a. Sawi                | 40 gram |
| b. Wortel              | 60 gram |
| c. Santan              | 40 gram |
| d. Minyak kelapa sawit | 5 gram  |
| e. Bawang merah        | 15 gram |
| f. Bawang putih        | 10 gram |
| g. Cabe merah          | 10 gram |
| h. Laos                | 5 gram  |
| i. Ketumbar bubuk      | 2 gram  |
| j. Gula                | 5 gram  |
| k. Garam               | 2 gram  |
| l. Daun salam          | 2 gram  |

### **Cara membuat :**

1. Bersihkan dan cuci sawi.
2. Bersihkan dan potong wortel bentuk bulat tipis.
3. Bersihkan cabe dan iris tipis.
4. Haluskan bawang merah, bawang putih dan laos.
5. Tumis bawang merah, bawang putih, laos dan daun salam.

6. Setelah menimbulkan bau harum, masukkan tauge dan wortel.
7. Kemudian tambahkan santan beserta ketumbar bubuk, gula dan cabe merah. Masak sampai mendidih.
8. Setelah itu tambahkan garam dan sajikan.

**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>
Sawi	40	6.0	0.9	0.1	0.8
Wortel	60	21.7	0.7	0.2	5.6
Santan	40	42.4	0.4	4.0	1.8
Minyak kelapa sawit	5	43.1	0	5.0	0
<b>Total</b>		<b>113.2</b>	<b>2</b>	<b>9.3</b>	<b>8.2</b>

**Analisis Harga**

<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>
Sawi	40	87	46	2.000	/100gr	920
Wortel	60	80	75	10.000	/kg	750
Santan	40	100	40	12.000	/kg	480
Minyak kelapa sawit	5	100	5	14.000	/kg	70
Bumbu (10%)						222
<b>Total</b>						<b>2.442</b>

### **Sup Brokoli Wortel (1 Porsi)**



#### **Bahan :**

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| a. Brokoli             | 50 gram |
| b. Wortel              | 50 gram |
| c. Daun bawang         | 5 gram  |
| d. Daun seledri        | 3 gram  |
| e. Kaldu ayam          | 10 gram |
| f. Minyak kelapa sawit | 10 gram |
| g. Bawang merah        | 20 gram |
| h. Bawang putih        | 15 gram |
| i. Pala                | 3 gram  |
| j. Gula pasir          | 5 gram  |
| k. Garam               | 3 gram  |

#### **Cara membuat :**

1. Cuci bersih brokoli yang telah disiapkan, lalu cincang.
2. Kemudian kupas wortel, lalu potong bentuk korek api.
3. Iris tipis daun bawang dan iris kasar daun seledri.
4. Cincang halus bawang merah dan bawang putih.
5. Panaskan minyak goreng, lalu tumis bawang merah dan bawang putih sampai mengeluarkan aroma harum.

6. Tambahkan air kaldu.
7. Masukkan brokoli dan wortel, masak sampai setengah matang.
8. Setelah itu, tambahkan bumbu seperti garam, gula pasir dan aduk sampai rata.
9. Kemudian tambahkan daun bawang dan daun seledri. Masak sampai layu, serta brokoli dan wortel matang.
10. Jika sudah matang, angkat dan sajikan.

**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>
Brokoli	50	12.5	1.2	0.1	2.45
Wortel	50	18.0	0.6	0.2	4.7
Minyak kelapa sawit	10	86.2	0	10.0	0
<b>Total</b>		<b>116.7</b>	<b>1.8</b>	<b>10.3</b>	<b>7.15</b>

**Analisis Harga**

<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>
Brokoli	50	57	88	5.000 /100gr	4.400
Wortel	50	80	63	10.000 /kg	630
Minyak kelapa sawit	10	100	10	14.000 /kg	140
Bumbu (10%)					517
<b>Total</b>					<b>5.687</b>

**Lampiran G**

**MASTER TABEL**

No Res	Siklus ke-	Warna	Bentuk	Tekstur	Porsi	Cara Penyajian	Aroma	Bumbu	Tingkat Kematangan	Suhu	Total Skor	Daya Terima
<b>Sebelum Modifikasi</b>												
1	1	3	2	2	1	3	2	1	2	3	19	2
2	1	3	3	2	1	3	2	1	2	3	20	2
3	1	3	1	2	3	3	3	2	2	3	22	2
4	1	3	3	3	2	3	2	2	2	3	23	1
5	1	3	2	3	3	2	2	2	3	3	23	1
6	1	4	2	3	3	2	2	2	3	3	24	1
7	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	25	1
8	1	4	4	4	4	3	4	4	4	3	34	1
9	1	3	3	2	1	2	3	1	2	2	19	2
10	1	4	4	3	4	3	3	2	3	3	29	1
11	1	3	1	1	2	2	3	2	2	2	18	2
12	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
13	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	25	2
14	1	3	2	2	2	3	3	1	2	3	21	2
15	1	3	3	3	2	3	2	2	3	3	24	2
16	1	3	3	2	3	2	2	2	2	3	22	1
17	1	3	2	2	1	3	2	2	2	3	20	1
18	1	3	2	1	3	3	2	1	1	3	19	2
19	1	2	2	1	3	3	2	2	1	3	19	2
20	1	4	3	3	3	3	1	1	3	3	24	1

21	1	3	3	3	3	3	3	2	3	3	26	2
22	1	2	1	2	3	3	3	2	2	3	21	1
23	1	3	3	2	4	4	3	3	2	3	27	2
24	1	3	2	3	4	3	3	3	3	3	27	1
25	1	3	3	3	3	3	3	2	3	3	26	2
26	1	2	2	3	3	2	2	2	3	3	22	1
27	1	2	2	2	2	3	2	2	2	2	19	2
28	1	3	3	2	2	3	3	2	3	3	24	2
29	1	3	3	3	2	3	2	2	3	3	24	2
30	1	3	3	3	2	3	2	2	3	3	24	2
1	3	2	3	2	2	3	2	1	1	3	19	2
2	3	3	2	2	2	3	2	1	2	3	20	2
3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	26	2
4	3	2	2	2	3	3	3	2	2	3	22	2
5	3	1	3	2	3	3	3	2	3	3	23	1
6	3	1	1	2	2	3	2	2	2	2	17	2
7	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	19	2
8	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	29	1
9	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	24	2
10	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	26	1
11	3	4	3	2	3	3	3	1	2	2	23	2
12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
13	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	26	2
14	3	3	2	1	2	3	3	2	1	2	19	2
15	3	3	3	1	3	3	2	1	1	3	20	2
16	3	3	3	2	3	3	2	2	2	3	23	2
17	3	3	3	2	3	2	3	3	2	1	22	2



18	3	3	2	2	2	3	1	1	2	3	19	2
19	3	3	3	1	3	3	2	2	1	3	21	2
20	3	2	3	2	3	3	2	2	3	3	23	1
21	3	2	3	3	1	2	3	2	2	3	21	1
22	3	3	3	1	4	2	3	2	1	2	21	2
23	3	3	3	2	2	3	3	3	2	2	23	2
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
25	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
26	3	1	1	2	3	2	2	1	2	2	16	2
27	3	2	2	2	2	3	2	2	2	2	19	2
28	3	2	2	2	3	2	3	2	2	3	21	2
29	3	3	2	2	2	3	2	2	2	3	21	2
30	3	3	2	2	2	3	3	3	2	3	23	2
1	9	2	2	2	3	2	2	1	3	3	20	2
2	9	3	1	2	3	3	2	1	2	3	20	2
3	9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
4	9	2	2	3	2	3	3	1	2	3	21	2
5	9	4	1	3	2	2	3	2	3	4	24	1
6	9	3	2	2	2	3	2	2	2	3	21	2
7	9	3	4	4	4	4	3	3	3	3	31	1
8	9	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	2
9	9	2	2	3	3	4	3	2	3	2	24	2
10	9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
11	9	3	2	2	2	3	1	1	2	2	18	2
12	9	3	4	4	4	3	3	3	3	3	30	1
13	9	3	2	3	2	3	3	2	2	3	23	2
14	9	4	3	3	2	2	2	2	3	3	24	1

15	9	3	3	3	2	3	2	2	3	3	24	2
16	9	3	3	3	3	2	3	3	3	3	26	1
17	9	4	2	3	3	3	3	3	3	3	27	1
18	9	2	2	2	3	3	2	2	2	3	21	2
19	9	4	3	2	2	2	3	2	2	3	23	2
20	9	3	3	2	2	3	3	3	2	3	24	2
21	9	4	4	2	2	3	3	2	2	3	25	2
22	9	1	1	2	3	3	3	2	2	2	19	2
23	9	4	3	2	2	3	3	3	3	3	26	2
24	9	3	1	2	3	2	2	2	2	3	20	2
25	9	3	4	3	2	3	3	4	3	3	28	1
26	9	3	3	2	3	3	2	2	2	2	22	2
27	9	3	2	2	2	2	2	2	2	2	19	2
28	9	3	2	2	3	3	3	2	2	3	23	2
29	9	3	2	3	2	3	3	2	2	3	23	2
30	9	3	3	2	2	2	2	2	3	3	22	2
Setelah Modifikasi												
1	1	3	3	4	4	4	3	4	3	3	31	1
2	1	2	1	3	3	2	3	3	3	3	23	2
3	1	3	3	3	4	4	3	3	3	4	30	1
4	1	1	1	3	3	2	3	2	3	3	21	2
5	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	1
6	1	4	4	3	3	3	4	4	3	2	30	1
7	1	3	3	3	4	3	4	4	3	3	30	1
8	1	3	3	4	4	4	4	4	3	3	32	1
9	1	2	2	3	3	3	3	3	3	3	25	2
10	1	4	4	4	3	3	4	4	4	3	33	1

11	1	2	3	3	3	3	4	4	3	3	28	1
12	1	2	3	3	3	3	2	3	3	3	25	1
13	1	4	4	3	1	3	3	4	3	3	28	2
14	1	3	3	3	3	2	3	3	3	3	26	1
15	1	2	2	3	3	3	4	4	3	3	27	1
16	1	2	2	3	3	3	3	3	3	3	25	1
17	1	3	2	3	3	2	4	3	3	3	26	2
18	1	1	1	3	3	2	3	2	3	3	21	2
19	1	1	1	3	3	2	3	2	3	3	21	2
20	1	2	2	3	3	3	3	3	3	3	25	1
21	1	1	1	3	3	2	3	2	3	3	21	1
22	1	1	1	2	3	1	3	3	3	3	20	2
23	1	2	2	3	3	2	3	3	3	3	24	2
24	1	1	1	3	2	2	3	3	3	3	21	2
25	1	2	2	2	3	2	3	3	3	3	23	1
26	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
27	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
28	1	3	3	3	3	3	4	4	3	3	29	1
29	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
30	1	4	3	3	3	4	3	3	3	3	29	1
1	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	33	2
2	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	32	1
3	3	3	3	2	3	3	4	4	3	3	28	2
4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	1
5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	1
6	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2	27	1
7	3	3	4	3	2	4	4	4	3	3	30	1



5	9	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	1
6	9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
7	9	4	2	3	3	4	4	4	4	3	3	30	1
8	9	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	16	2
9	9	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	31	1
10	9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	1
11	9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27	2
12	9	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	32	1
13	9	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	26	2
14	9	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	32	1
15	9	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	29	1
16	9	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	31	1
17	9	2	3	4	3	3	3	3	3	4	4	29	1
18	9	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	30	1
19	9	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	31	1
20	9	3	3	2	3	4	3	2	2	2	4	26	1
21	9	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	32	1
22	9	4	4	3	2	3	4	4	4	3	3	30	1
23	9	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	30	1
24	9	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	34	1
25	9	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	26	1
26	9	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	31	1
27	9	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	31	1
28	9	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	32	1
29	9	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	32	1
30	9	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	24	1

## Lampiran H

### OUTPUT

#### UJI NORMALITAS CITA RASA

##### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Warna Tumis Kangkung	Bentuk Tumis Kangkung	Tekstur Tumis Kangkung	Porsi Tumis Kangkung	Cara Penyajian Tumis Kangkung
N		30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	3.00	2.47	2.47	2.53	2.83
	Std. Deviation	.525	.819	.730	.937	.461
Most Extreme Differences	Absolute	.367	.276	.301	.257	.441
	Positive	.367	.191	.205	.176	.326
	Negative	-.367	-.276	-.301	-.257	-.441
Kolmogorov-Smirnov Z		2.008	1.511	1.647	1.410	2.416
Asymp. Sig. (2-tailed)		.001	.021	.009	.038	.000

a. Test distribution is Normal.

##### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Aroma Tumis Kangkung	Bumbu Tumis Kangkung	Tingkat Kematangan Tumis Kangkung	Suhu Tumis Kangkung
N		30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	2.50	2.03	2.50	2.90
	Std. Deviation	.630	.718	.682	.305
Most Extreme Differences	Absolute	.286	.319	.302	.528
	Positive	.286	.319	.235	.372
	Negative	-.286	-.281	-.302	-.528
Kolmogorov-Smirnov Z		1.569	1.745	1.651	2.894
Asymp. Sig. (2-tailed)		.015	.005	.009	.000

a. Test distribution is Normal.

##### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Warna Sup Krim Labu Kangkung	Bentuk Sup Krim Labu Kangkung	Tekstur Sup Krim Labu kangkung	Porsi Sup Krim Labu Kangkung	Cara Penyajian Sup Krim Labu Kangkung
N		30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	2.47	2.43	3.07	3.07	2.77
	Std. Deviation	1.008	1.006	.450	.583	.774
Most Extreme Differences	Absolute	.202	.247	.426	.388	.252
	Positive	.178	.156	.426	.379	.215
	Negative	-.202	-.247	-.374	-.388	-.252
Kolmogorov-Smirnov Z		1.104	1.351	2.331	2.124	1.379
Asymp. Sig. (2-tailed)		.174	.052	.000	.000	.045

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Warna Tumis Kangkung	Bentuk Tumis Kangkung	Tekstur Tumis Kangkung	Porsi Tumis Kangkung	Cara Penyajian Tumis Kangkung
N		30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	3.00	2.47	2.47	2.53	2.83
	Std. Deviation	.525	.819	.730	.937	.461
Most Extreme Differences	Absolute	.367	.276	.301	.257	.441
	Positive	.367	.191	.205	.176	.326
	Negative	-.367	-.276	-.301	-.257	-.441
Kolmogorov-Smirnov Z		2.008	1.511	1.647	1.410	2.416
Asymp. Sig. (2-tailed)		.001	.021	.009	.038	.000

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Aroma Sup Krim Labu Kangkung	Bumbu Sup Krim Labu Kangkung	Tingkat Kematangan Sup Krim Labu Kangkung	Suhu Sup Krim Labu Kangkung
N		30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	3.27	3.20	3.07	3.03
	Std. Deviation	.521	.664	.254	.320
Most Extreme Differences	Absolute	.396	.285	.537	.475
	Positive	.396	.285	.537	.475
	Negative	-.271	-.248	-.396	-.425
Kolmogorov-Smirnov Z		2.167	1.561	2.941	2.601
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.015	.000	.000

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Warna Tumis Sawi	Bentuk Tumis Sawi	Tekstur Tumis Sawi	Porsi Tumis Sawi	Cara Penyajian Tumis Sawi
N		30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	2.60	2.60	2.17	2.63	2.80
	Std. Deviation	.770	.675	.648	.615	.407
Most Extreme Differences	Absolute	.332	.357	.302	.358	.488
	Positive	.235	.243	.302	.242	.312
	Negative	-.332	-.357	-.265	-.358	-.488
Kolmogorov-Smirnov Z		1.816	1.954	1.652	1.960	2.676
Asymp. Sig. (2-tailed)		.003	.001	.009	.001	.000

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Aroma Tumis Sawi	Bumbu Tumis Sawi	Tingkat Kematangan Tumis Sawi	Suhu Tumis Sawi
N		30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	2.53	2.13	2.17	2.60
	Std. Deviation	.571	.730	.699	.563
Most Extreme Differences	Absolute	.360	.239	.261	.395
	Positive	.258	.239	.261	.239
	Negative	-.360	-.228	-.239	-.395
Kolmogorov-Smirnov Z		1.970	1.310	1.429	2.161
Asymp. Sig. (2-tailed)		.001	.065	.034	.000

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Warna Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Bentuk Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Tekstur Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Porsi Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Cara Penyajian Sayur Sawi Wortel Masak Santan
N		30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	3.73	3.80	3.37	3.40	3.60
	Std. Deviation	.450	.407	.556	.621	.498
Most Extreme Differences	Absolute	.457	.488	.345	.300	.389
	Positive	.277	.312	.345	.273	.286
	Negative	-.457	-.488	-.273	-.300	-.389
Kolmogorov-Smirnov Z		2.501	2.676	1.891	1.641	2.130
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.002	.009	.000

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Aroma Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Bumbu Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Tingkat Kematangan Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Suhu Sayur Sawi Wortel Masak Santan
N		30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	3.60	3.73	3.40	3.33
	Std. Deviation	.563	.521	.498	.547
Most Extreme Differences	Absolute	.395	.462	.389	.362
	Positive	.239	.304	.389	.362
	Negative	-.395	-.462	-.286	-.255
Kolmogorov-Smirnov Z		2.161	2.532	2.130	1.985
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.001

a. Test distribution is Normal.



**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Warna Tumis Brokoli Wortel	Bentuk Tumis Brokoli Wortel	Tekstur Tumis Brokoli Wortel	Porsi Tumis Brokoli Wortel	Cara Penyajian Tumis Brokoli Wortel
N		30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	2.97	2.47	2.53	2.53	2.77
	Std. Deviation	.718	.900	.629	.629	.568
Most Extreme Differences	Absolute	.319	.231	.335	.335	.359
	Positive	.281	.231	.335	.335	.274
	Negative	-.319	-.190	-.238	-.238	-.359
Kolmogorov-Smirnov Z		1.745	1.267	1.836	1.836	1.968
Asymp. Sig. (2-tailed)		.005	.081	.002	.002	.001

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Aroma Tumis Brokoli Wortel	Bumbu Tumis Brokoli Wortel	Tingkat Kematangan Tumis Brokoli Wortel	Suhu Tumis Brokoli Wortel
N		30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	2.57	2.20	2.47	2.83
	Std. Deviation	.568	.714	.507	.461
Most Extreme Differences	Absolute	.377	.310	.354	.441
	Positive	.241	.310	.354	.326
	Negative	-.377	-.256	-.320	-.441
Kolmogorov-Smirnov Z		2.066	1.699	1.941	2.416
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000	.006	.001	.000

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Warna Sup Brokoli Wortel	Bentuk Sup Brokoli Wortel	Tekstur Sup Brokoli Wortel	Porsi Sup Brokoli Wortel	Cara Penyajian Sup Brokoli Wortel
N		30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	3.27	3.30	3.37	3.00	3.30
	Std. Deviation	.640	.596	.615	.695	.535
Most Extreme Differences	Absolute	.295	.326	.291	.333	.379
	Positive	.295	.326	.291	.300	.379
	Negative	-.241	-.247	-.282	-.333	-.254
Kolmogorov-Smirnov Z		1.615	1.786	1.595	1.826	2.077
Asymp. Sig. (2-tailed)		.011	.003	.012	.003	.000

a. Test distribution is Normal.

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Aroma Sup Brokoli Wortel	Bumbu Sup Brokoli Wortel	Tingkat Kematangan Sup Brokoli Wortel	Suhu Sup Brokoli Wortel
N		30	30	30	30
Normal Parameters a	Mean	3.47	3.47	3.13	3.17
	Std. Deviation	.730	.819	.507	.461
Most Extreme Differences	Absolute	.334	.376	.404	.441
	Positive	.233	.258	.404	.441
	Negative	-.334	-.376	-.330	-.326
Kolmogorov-Smirnov Z		1.830	2.058	2.211	2.416
Asymp. Sig. (2-tailed)		.002	.000	.000	.000

a. Test distribution is Normal.



**Statistics**

		Warna Sup Krim Labu Kangkung	Bentuk Sup Krim Labu Kangkung	Tekstur Sup Krim Labu kangkung	Porsi Sup Krim Labu Kangkung	Cara Penyajian Sup Krim Labu Kangkung	Warna Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Bentuk Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Tekstur Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Porsi Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Cara Penyajian Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Warna Sup Brokoli Wortel	Bentuk Sup Brokoli Wortel	Tekstur Sup Brokoli Wortel	Porsi Sup Brokoli Wortel	Cara Penyajian Sup Brokoli Wortel
N	Valid	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Mean	2.47	2.43	3.07	3.07	2.77	3.73	3.80	3.37	3.40	3.60	3.27	3.30	3.37	3.00	3.30
	Median	2.50	3.00	3.00	3.00	3.00	4.00	4.00	3.00	3.00	4.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
	Std. Deviation	1.008	1.006	.450	.583	.774	.450	.407	.556	.621	.498	.640	.596	.615	.695	.535
	Minimum	1	1	2	1	1	3	3	2	2	3	2	2	2	1	2
	Maximum	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	Percent 25	2.00	1.75	3.00	3.00	2.00	3.00	4.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
	iles 50	2.50	3.00	3.00	3.00	3.00	4.00	4.00	3.00	3.00	4.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
	75	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00	4.00



**Statistics**

		Aroma Sup Krim Labu Kangkung	Bumbu Sup Krim Labu Kangkung	Tingkat Kematanga n Sup Krim Labu Kangkung	Suhu Sup Krim Labu Kangkung	Aroma Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Bumbu Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Tingkat Kematanga n Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Suhu Sayur Sawi Wortel Masak Santan	Aroma Sup Brokoli Wortel	Bumbu Sup Brokoli Wortel	Tingkat Kematanga n Sup Brokoli Wortel	Suhu Sup Brokoli Wortel
N	Valid	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean		3.27	3.20	3.07	3.03	3.60	3.73	3.40	3.33	3.47	3.47	3.13	3.17
Median		3.00	3.00	3.00	3.00	4.00	4.00	3.00	3.00	4.00	4.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.521	.664	.254	.320	.563	.521	.498	.547	.730	.819	.507	.461
Minimum		2	2	3	2	2	2	3	2	1	1	2	2
Maximum		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Percent 25		3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.75	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
iles	50	3.00	3.00	3.00	3.00	4.00	4.00	3.00	3.00	4.00	4.00	3.00	3.00
	75	4.00	4.00	3.00	3.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00	3.00

## ANALISIS BIVARIAT CITA RASA

### Wilcoxon Signed Ranks

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna Sup Krim Labu Kangkung - Warna Tumis Kangkung	Negative Ranks	16 <sup>a</sup>	11.78	188.50
	Positive Ranks	5 <sup>b</sup>	8.50	42.50
	Ties	9 <sup>c</sup>		
	Total	30		
Bentuk Sup Krim Labu Kangkung - Bentuk Tumis Kangkung	Negative Ranks	13 <sup>d</sup>	10.65	138.50
	Positive Ranks	10 <sup>e</sup>	13.75	137.50
	Ties	7 <sup>f</sup>		
	Total	30		
Tekstur Sup Krim Labu kangkung - Tekstur Tumis Kangkung	Negative Ranks	1 <sup>g</sup>	6.50	6.50
	Positive Ranks	15 <sup>h</sup>	8.63	129.50
	Ties	14 <sup>i</sup>		
	Total	30		
Porsi Sup Krim Labu Kangkung - Porsi Tumis Kangkung	Negative Ranks	3 <sup>j</sup>	9.83	29.50
	Positive Ranks	15 <sup>k</sup>	9.43	141.50
	Ties	12 <sup>l</sup>		
	Total	30		
Cara Penyajian Sup Krim Labu Kangkung - Cara Penyajian Tumis Kangkung	Negative Ranks	11 <sup>m</sup>	11.41	125.50
	Positive Ranks	10 <sup>n</sup>	10.55	105.50
	Ties	9 <sup>o</sup>		
	Total	30		

a. Warna Sup Krim Labu Kangkung < Warna Tumis Kangkung

b. Warna Sup Krim Labu Kangkung > Warna Tumis Kangkung

c. Warna Sup Krim Labu Kangkung = Warna Tumis Kangkung

d. Bentuk Sup Krim Labu Kangkung < Bentuk Tumis Kangkung

e. Bentuk Sup Krim Labu Kangkung > Bentuk Tumis Kangkung

f. Bentuk Sup Krim Labu Kangkung = Bentuk Tumis Kangkung

g. Tekstur Sup Krim Labu kangkung < Tekstur Tumis Kangkung

h. Tekstur Sup Krim Labu kangkung > Tekstur Tumis Kangkung

i. Tekstur Sup Krim Labu kangkung = Tekstur Tumis Kangkung

j. Porsi Sup Krim Labu Kangkung < Porsi Tumis Kangkung

k. Porsi Sup Krim Labu Kangkung > Porsi Tumis Kangkung

l. Porsi Sup Krim Labu Kangkung = Porsi Tumis Kangkung

m. Cara Penyajian Sup Krim Labu Kangkung < Cara Penyajian Tumis Kangkung

n. Cara Penyajian Sup Krim Labu Kangkung > Cara Penyajian Tumis Kangkung

o. Cara Penyajian Sup Krim Labu Kangkung = Cara Penyajian Tumis Kangkung

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

	Warna Sup Krim Labu Kangkung - Warna Tumis Kangkung	Bentuk Sup Krim Labu Kangkung - Bentuk Tumis Kangkung	Tekstur Sup Krim Labu kangkung - Tekstur Tumis Kangkung	Porsi Sup Krim Labu Kangkung - Porsi Tumis Kangkung	Cara Penyajian Sup Krim Labu Kangkung - Cara Penyajian Tumis Kangkung
Z	-2.683 <sup>a</sup>	-.016 <sup>a</sup>	-3.350 <sup>b</sup>	-2.555 <sup>b</sup>	-.376 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.007	.987	.001	.011	.707

a. Based on positive ranks.

b. Based on negative ranks.

c. Wilcoxon Signed Ranks Test

**Wilcoxon Signed Ranks**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma Sup Krim Labu Kangkung - Aroma Tumis Kangkung	Negative Ranks	1 <sup>a</sup>	8.00	8.00
	Positive Ranks	19 <sup>b</sup>	10.63	202.00
	Ties	10 <sup>c</sup>		
	Total	30		
Bumbu Sup Krim Labu Kangkung - Bumbu Tumis Kangkung	Negative Ranks	0 <sup>d</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	23 <sup>e</sup>	12.00	276.00
	Ties	7 <sup>f</sup>		
	Total	30		
Tingkat Kematangan Sup Krim Labu Kangkung - Tingkat Kematangan Tumis Kangkung	Negative Ranks	1 <sup>g</sup>	8.00	8.00
	Positive Ranks	16 <sup>h</sup>	9.06	145.00
	Ties	13 <sup>i</sup>		
	Total	30		
Suhu Sup Krim Labu Kangkung - Suhu Tumis Kangkung	Negative Ranks	1 <sup>j</sup>	3.50	3.50
	Positive Ranks	5 <sup>k</sup>	3.50	17.50
	Ties	24 <sup>l</sup>		
	Total	30		

a. Aroma Sup Krim Labu Kangkung < Aroma Tumis Kangkung

b. Aroma Sup Krim Labu Kangkung > Aroma Tumis Kangkung

c. Aroma Sup Krim Labu Kangkung = Aroma Tumis Kangkung

d. Bumbu Sup Krim Labu Kangkung < Bumbu Tumis Kangkung

e. Bumbu Sup Krim Labu Kangkung > Bumbu Tumis Kangkung

f. Bumbu Sup Krim Labu Kangkung = Bumbu Tumis Kangkung

g. Tingkat Kematangan Sup Krim Labu Kangkung < Tingkat Kematangan Tumis Kangkung

h. Tingkat Kematangan Sup Krim Labu Kangkung > Tingkat Kematangan Tumis Kangkung

i. Tingkat Kematangan Sup Krim Labu Kangkung = Tingkat Kematangan Tumis Kangkung



- j. Suhu Sup Krim Labu Kangkung < Suhu Tumis Kangkung
- k. Suhu Sup Krim Labu Kangkung > Suhu Tumis Kangkung
- l. Suhu Sup Krim Labu Kangkung = Suhu Tumis Kangkung

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

	Aroma Sup Krim Labu Kangkung - Aroma Tumis Kangkung	Bumbu Sup Krim Labu Kangkung - Bumbu Tumis Kangkung	Tingkat Kematangan Sup Krim Labu Kangkung - Tingkat Kematangan Tumis Kangkung	Suhu Sup Krim Labu Kangkung - Suhu Tumis Kangkung
Z	-3.819 <sup>a</sup>	-4.311 <sup>a</sup>	-3.532 <sup>a</sup>	-1.633 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.102

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

**Wilcoxon Signed Ranks**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Warna Tumis Sawi	Negative Ranks	1 <sup>a</sup>	8.50	8.50
	Positive Ranks	24 <sup>b</sup>	13.19	316.50
	Ties	5 <sup>c</sup>		
	Total	30		
Bentuk Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Bentuk Tumis Sawi	Negative Ranks	1 <sup>d</sup>	8.00	8.00
	Positive Ranks	25 <sup>e</sup>	13.72	343.00
	Ties	4 <sup>f</sup>		
	Total	30		
Tekstur Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Tekstur Tumis Sawi	Negative Ranks	0 <sup>g</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	23 <sup>h</sup>	12.00	276.00
	Ties	7 <sup>i</sup>		
	Total	30		
Porsi Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Porsi Tumis Sawi	Negative Ranks	1 <sup>j</sup>	7.00	7.00
	Positive Ranks	18 <sup>k</sup>	10.17	183.00
	Ties	11 <sup>l</sup>		
	Total	30		
Cara Penyajian Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Cara Penyajian Tumis Sawi	Negative Ranks	0 <sup>m</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	22 <sup>n</sup>	11.50	253.00
	Ties	8 <sup>o</sup>		
	Total	30		

a. Warna Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Warna Tumis Sawi

b. Warna Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Warna Tumis Sawi

- c. Warna Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Warna Tumis Sawi
- d. Bentuk Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Bentuk Tumis Sawi
- e. Bentuk Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Bentuk Tumis Sawi
- f. Bentuk Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Bentuk Tumis Sawi
- g. Tekstur Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Tekstur Tumis Sawi
- h. Tekstur Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Tekstur Tumis Sawi
- i. Tekstur Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Tekstur Tumis Sawi
- j. Porsi Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Porsi Tumis Sawi
- k. Porsi Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Porsi Tumis Sawi
- l. Porsi Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Porsi Tumis Sawi
- m. Cara Penyajian Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Cara Penyajian Tumis Sawi
- n. Cara Penyajian Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Cara Penyajian Tumis Sawi
- o. Cara Penyajian Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Cara Penyajian Tumis Sawi

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

	Warna Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Warna Tumis Sawi	Bentuk Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Bentuk Tumis Sawi	Tekstur Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Tekstur Tumis Sawi	Porsi Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Porsi Tumis Sawi	Cara Penyajian Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Cara Penyajian Tumis Sawi
Z	-4.289 <sup>a</sup>	-4.384 <sup>a</sup>	-4.300 <sup>a</sup>	-3.694 <sup>a</sup>	-4.523 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000

a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

**Wilcoxon Signed Ranks**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Aroma Tumis Sawi	Negative Ranks	1 <sup>a</sup>	9.50	9.50
	Positive Ranks	25 <sup>b</sup>	13.66	341.50
	Ties	4 <sup>c</sup>		
	Total	30		
Bumbu Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Bumbu Tumis Sawi	Negative Ranks	1 <sup>d</sup>	6.50	6.50
	Positive Ranks	28 <sup>e</sup>	15.30	428.50
	Ties	1 <sup>f</sup>		
	Total	30		
Tingkat Kematangan Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Tingkat Kematangan Tumis Sawi	Negative Ranks	0 <sup>g</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	26 <sup>h</sup>	13.50	351.00
	Ties	4 <sup>i</sup>		
	Total	30		

Suhu Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Suhu Tumis Sawi	Negative Ranks	0 <sup>j</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	16 <sup>k</sup>	8.50	136.00
	Ties	14 <sup>l</sup>		
	Total	30		

- a. Aroma Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Aroma Tumis Sawi  
b. Aroma Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Aroma Tumis Sawi  
c. Aroma Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Aroma Tumis Sawi  
d. Bumbu Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Bumbu Tumis Sawi  
e. Bumbu Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Bumbu Tumis Sawi  
f. Bumbu Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Bumbu Tumis Sawi  
g. Tingkat Kematangan Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Tingkat Kematangan Tumis Sawi  
h. Tingkat Kematangan Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Tingkat Kematangan Tumis Sawi  
i. Tingkat Kematangan Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Tingkat Kematangan Tumis Sawi  
j. Suhu Sayur Sawi Wortel Masak Santan < Suhu Tumis Sawi  
k. Suhu Sayur Sawi Wortel Masak Santan > Suhu Tumis Sawi  
l. Suhu Sayur Sawi Wortel Masak Santan = Suhu Tumis Sawi

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

	Aroma Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Aroma Tumis Sawi	Bumbu Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Bumbu Tumis Sawi	Tingkat Kematangan Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Tingkat Kematangan Tumis Sawi	Suhu Sayur Sawi Wortel Masak Santan - Suhu Tumis Sawi
Z	-4.407 <sup>a</sup>	-4.653 <sup>a</sup>	-4.608 <sup>a</sup>	-3.640 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000

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

#### Wilcoxon Signed Ranks

##### Ranks

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna Sup Brokoli Wortel - Warna Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	3 <sup>a</sup>	22.50
	Positive Ranks	10 <sup>b</sup>	68.50
	Ties	17 <sup>c</sup>	
	Total	30	
Bentuk Sup Brokoli Wortel - Bentuk Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	3 <sup>d</sup>	31.00
	Positive Ranks	19 <sup>e</sup>	222.00
	Ties	8 <sup>f</sup>	
	Total	30	
Tekstur Sup Brokoli Wortel -	Negative Ranks	1 <sup>g</sup>	9.00

Tekstur Tumis Brokoli Wortel	Positive Ranks	21 <sup>h</sup>	11.62	244.00
	Ties	8 <sup>i</sup>		
	Total	30		
Porsi Sup Brokoli Wortel - Porsi Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	3 <sup>j</sup>	11.67	35.00
	Positive Ranks	16 <sup>k</sup>	9.69	155.00
	Ties	11 <sup>l</sup>		
	Total	30		
Cara Penyajian Sup Brokoli Wortel - Cara Penyajian Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	0 <sup>m</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	13 <sup>n</sup>	7.00	91.00
	Ties	17 <sup>o</sup>		
	Total	30		

- a. Warna Sup Brokoli Wortel < Warna Tumis Brokoli Wortel  
b. Warna Sup Brokoli Wortel > Warna Tumis Brokoli Wortel  
c. Warna Sup Brokoli Wortel = Warna Tumis Brokoli Wortel  
d. Bentuk Sup Brokoli Wortel < Bentuk Tumis Brokoli Wortel  
e. Bentuk Sup Brokoli Wortel > Bentuk Tumis Brokoli Wortel  
f. Bentuk Sup Brokoli Wortel = Bentuk Tumis Brokoli Wortel  
g. Tekstur Sup Brokoli Wortel < Tekstur Tumis Brokoli Wortel  
h. Tekstur Sup Brokoli Wortel > Tekstur Tumis Brokoli Wortel  
i. Tekstur Sup Brokoli Wortel = Tekstur Tumis Brokoli Wortel  
j. Porsi Sup Brokoli Wortel < Porsi Tumis Brokoli Wortel  
k. Porsi Sup Brokoli Wortel > Porsi Tumis Brokoli Wortel  
l. Porsi Sup Brokoli Wortel = Porsi Tumis Brokoli Wortel  
m. Cara Penyajian Sup Brokoli Wortel < Cara Penyajian Tumis Brokoli Wortel  
n. Cara Penyajian Sup Brokoli Wortel > Cara Penyajian Tumis Brokoli Wortel  
o. Cara Penyajian Sup Brokoli Wortel = Cara Penyajian Tumis Brokoli Wortel

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

	Warna Sup Brokoli Wortel - Warna Tumis Brokoli Wortel	Bentuk Sup Brokoli Wortel - Bentuk Tumis Brokoli Wortel	Tekstur Sup Brokoli Wortel - Tekstur Tumis Brokoli Wortel	Porsi Sup Brokoli Wortel - Porsi Tumis Brokoli Wortel	Cara Penyajian Sup Brokoli Wortel - Cara Penyajian Tumis Brokoli Wortel
Z	-1.696 <sup>a</sup>	-3.190 <sup>a</sup>	-4.044 <sup>a</sup>	-2.601 <sup>a</sup>	-3.358 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.090	.001	.000	.009	.001

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

## Wilcoxon Signed Ranks

### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma Sup Brokoli Wortel - Aroma Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	1 <sup>a</sup>	8.00	8.00
	Positive Ranks	21 <sup>b</sup>	11.67	245.00
	Ties	8 <sup>c</sup>		
	Total	30		
Bumbu Sup Brokoli Wortel - Bumbu Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	3 <sup>d</sup>	10.00	30.00
	Positive Ranks	24 <sup>e</sup>	14.50	348.00
	Ties	3 <sup>f</sup>		
	Total	30		
Tingkat Kematangan Sup Brokoli Wortel - Tingkat Kematangan Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	0 <sup>g</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	18 <sup>h</sup>	9.50	171.00
	Ties	12 <sup>i</sup>		
	Total	30		
Suhu Sup Brokoli Wortel - Suhu Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	0 <sup>j</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	10 <sup>k</sup>	5.50	55.00
	Ties	20 <sup>l</sup>		
	Total	30		

a. Aroma Sup Brokoli Wortel < Aroma Tumis Brokoli Wortel

b. Aroma Sup Brokoli Wortel > Aroma Tumis Brokoli Wortel

c. Aroma Sup Brokoli Wortel = Aroma Tumis Brokoli Wortel

d. Bumbu Sup Brokoli Wortel < Bumbu Tumis Brokoli Wortel

e. Bumbu Sup Brokoli Wortel > Bumbu Tumis Brokoli Wortel

f. Bumbu Sup Brokoli Wortel = Bumbu Tumis Brokoli Wortel

g. Tingkat Kematangan Sup Brokoli Wortel < Tingkat Kematangan Tumis Brokoli Wortel

h. Tingkat Kematangan Sup Brokoli Wortel > Tingkat Kematangan Tumis Brokoli Wortel

i. Tingkat Kematangan Sup Brokoli Wortel = Tingkat Kematangan Tumis Brokoli Wortel

j. Suhu Sup Brokoli Wortel < Suhu Tumis Brokoli Wortel

k. Suhu Sup Brokoli Wortel > Suhu Tumis Brokoli Wortel

l. Suhu Sup Brokoli Wortel = Suhu Tumis Brokoli Wortel

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

	Aroma Sup Brokoli Wortel - Aroma Tumis Brokoli Wortel	Bumbu Sup Brokoli Wortel - Bumbu Tumis Brokoli Wortel	Tingkat Kematangan Sup Brokoli Wortel - Tingkat Kematangan Tumis Brokoli Wortel	Suhu Sup Brokoli Wortel - Suhu Tumis Brokoli Wortel
Z	-4.013 <sup>a</sup>	-3.904 <sup>a</sup>	-4.066 <sup>a</sup>	-3.162 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.002

## UJI NORMALITAS DAYA TERIMA

### One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		% Daya Terima Tumis Kangkung	% Daya Terima Tumis Sawi	% Daya Terima Tumis Brokoli Wortel	% Daya Terima Sup Krim Labu Kangkung	% Daya Terima Sayur Sawi Wortel Masak Santan	% Daya Terima Sup Brokoli Wortel
N		30	30	30	30	30	30
Normal Parameters <sup>a</sup>	Mean	77.1607	78.6897	78.1150	82.0333	90.6667	89.1333
	Std. Deviation	18.65579	22.58553	14.13555	19.57740	15.09129	17.53958
Most Extreme Differences	Absolute	.190	.194	.109	.221	.332	.366
	Positive	.123	.173	.109	.179	.268	.268
	Negative	-.190	-.194	-.106	-.221	-.332	-.366
Kolmogorov-Smirnov Z		1.038	1.062	.595	1.208	1.818	2.002
Asymp. Sig. (2-tailed)		.231	.209	.870	.108	.003	.001

a. Test distribution is Normal.

## ANALISIS UNIVARIAT DAYA TERIMA

### Statistics

		% Daya Terima Tumis Kangkung	% Daya Terima Tumis Sawi	% Daya Terima Tumis Brokoli Wortel
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		77.1607	78.6897	78.1150
Std. Error of Mean		3.40607	4.12353	2.58079
Median		72.3650	78.9150	78.6300
Std. Deviation		18.65579	22.58553	14.13555
Minimum		49.44	.00	48.91
Maximum		100.00	100.00	100.00
Percentiles	25	63.8775	68.1125	70.3050
	50	72.3650	78.9150	78.6300
	75	100.0000	100.0000	85.0975

### Statistics

		% Daya Terima Sup Krim Labu Kangkung	% Daya Terima Sayur Sawi Wortel Masak Santan	% Daya Terima Sup Brokoli Wortel
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		82.0333	90.6667	89.1333
Std. Error of Mean		3.57433	2.75528	3.20227
Median		86.5000	100.0000	100.0000
Std. Deviation		19.57740	15.09129	17.53958
Minimum		40.00	50.00	40.00
Maximum		100.00	100.00	100.00
Percentiles	25	65.7500	85.0000	77.7500
	50	86.5000	100.0000	100.0000
	75	100.0000	100.0000	100.0000

### ANALISIS BIVARIAT DAYA TERIMA

#### Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	% Daya Terima Tumis Kangkung	77.1607	30	18.65579	3.40607
	% Daya Terima Sup Krim Labu Kangkung	82.0333	30	19.57740	3.57433

#### Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	% Daya Terima Tumis Kangkung & % Daya Terima Sup Krim Labu Kangkung	30	.037	.845

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 % Daya Terima Tumis Kangkung - % Daya Terima Sup Krim Labu Kangkung	-4.87267	26.53539	4.84468	14.78114	5.03581	-1.006	29	.323

**Wilcoxon Signed Ranks**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
% Daya Terima Sayur Sawi Wortel Masak Santan - % Daya Terima Tumis Sawi	Negative Ranks	6 <sup>a</sup>	10.83	65.00
	Positive Ranks	17 <sup>b</sup>	12.41	211.00
	Ties	7 <sup>c</sup>		
	Total	30		
% Daya Terima Sup Brokoli Wortel - % Daya Terima Tumis Brokoli Wortel	Negative Ranks	7 <sup>d</sup>	9.86	69.00
	Positive Ranks	20 <sup>e</sup>	15.45	309.00
	Ties	3 <sup>f</sup>		
	Total	30		

a. % Daya Terima Sayur Sawi Wortel Masak Santan < % Daya Terima Tumis Sawi

b. % Daya Terima Sayur Sawi Wortel Masak Santan > % Daya Terima Tumis Sawi

c. % Daya Terima Sayur Sawi Wortel Masak Santan = % Daya Terima Tumis Sawi

d. % Daya Terima Sup Brokoli Wortel < % Daya Terima Tumis Brokoli Wortel

e. % Daya Terima Sup Brokoli Wortel > % Daya Terima Tumis Brokoli Wortel

f. % Daya Terima Sup Brokoli Wortel = % Daya Terima Tumis Brokoli Wortel



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


	% Daya Terima Sayur Sawi Wortel Masak Santan - % Daya Terima Tumis Sawi	% Daya Terima Sup Brokoli Wortel - % Daya Terima Tumis Brokoli Wortel
Z	-2.220 <sup>a</sup>	-2.883 <sup>a</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	.026	.004


a. Based on negative ranks.

b. Wilcoxon Signed Ranks Test

## Lampiran I

### SURAT IZIN PENELITIAN

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN PADANG**  
Jl. Jendral Sudirman Komplek Rengasrangga Padang, 25134 Telp. (075) 7505100  
Fax (075) 7505101 Email: pdk@kespro.go.id Website: www.pdk.kemkes.go.id  
Alamat: Komplek Rengasrangga Padang, 25134 Telp. (075) 7505100  
Fax (075) 7505101 Email: pdk@kespro.go.id Website: www.pdk.kemkes.go.id



**Nama :** KH.01.02/01.02/2021 Padang, 16 Desember 2021

**Lampiran :**

**Perihal :** Mohon Izin Penelitian  
Kepada Yth  
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Sumatera Barat  
di-  
Tempat

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

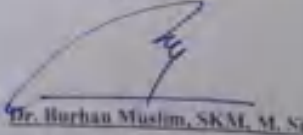
No	Nama/Nim	Judul
1	Welly Imetva Rizkia	Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita-Rasa dan Daya Terima Larasa di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batasangkar Tahun 2022

**Tempat Penelitian :** Panti Sosial Tresna Werdha Kasih-Sayang Ibu Batasangkar, Jalan Raya Padang Panjang - Batasangkar km 6, Cubadak Lima Kanan, Kabupaten Tanah Dasar, Sumatera Barat

**Waktu Penelitian :** Desember 2021-Maret 2022

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

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

Direktor,  
  
**Dr. Burhan Muslim, SKM, M. Si**  
NIP. 196101111986001002

**Lampiran :**

1. Panti Sosial Tresna Werdha Kasih-Sayang Ibu Batasangkar
2. Lampir



KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN  
POLITERNIK KESEHATAN PADANG



Nomor : KH.03.02/cst.34/2021

Padang, 30 Desember 2021

Lampiran : -

Perihal : Mohon Izin Penelitian

Kepada Yth :

Kepala Dinas Sosial Provinsi Sumatera Barat

di-

Tempat

Dengan hormat,

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

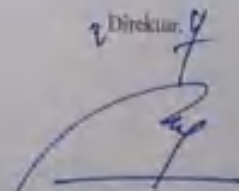
No	Nama/Nim	Judul
1.	Welly Inselva Rizkia	Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih-Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022

Tempat Penelitian : Panti Sosial Tresna Werdha Kasih-Sayang Ibu Batusangkar, Jalan Raya Padang Panjang – Batusangkar km 6, Cubadak, Lingsi Kaum, Kabupaten Tanah Datar, Sumatera Barat

Waktu Penelitian : Desember 2021-Maret 2022

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

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

  
Dr. Burhan Muslim, SKM, M. Si  
NIP. 196101131986031002

Terlampir

1. Panti Sosial Tresna Werdha Kasih-Sayang Ibu Batusangkar
2. ASOP



**PEMERINTAH PROVINSI SUMATERA BARAT**  
**DINAS SOSIAL**

Kalim. Khasim-Selaiman No. Telp. (0751) 7051465 Fax. (0751) 5 7057284 Padang 35137

Nomor: 070 / 008 / Densos UK-2022  
Sifat: Biasa  
Lampiran: -  
Paraf: *[Tanda Tangan]*

Padang, 05 Januari 2022  
Kepada Yth  
Sdr. Direktur BPPSDM Kesehatan  
Poltekrik Kesehatan Padang  
di  
Tempat

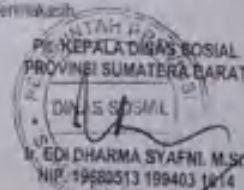
Berkaitan dengan rekomendasi Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Sumatera Barat Nomor : 570 / 2277 / PERIZIOPM&PTSP/UK/2021 tanggal 30 Desember 2021 dan Surat Seputra Nomor : KH.03.02/00626/2021 tanggal 18 Desember 2021 perihal izin Penelitian, maka disampaikan bahwa pada prinsipnya kami memberikan izin kepada mahasiswa Saudara untuk melaksanakan Penelitian di UPTD Pantj Sosial Tresna Wertha ( PSTW ) Kasih Sayang Ibu Batusangkar dengan jadwal Desember 2021 s.d Maret 2022, dengan terlebih dahulu memperhatikan hasil tes Covid-19 ( test swab ) sebelum masuk UPTD dimaksud :

NO	NAMA	BPINIM	JUDUL
1.	Wely Ineysa Rizkia	-	Pengaruh Modifikasi Resep Gayutan Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Lansia di Pantj Sosial Tresna Wertha Kasih Sayang Ibu Batusangkar tahun 2022

Dapat kami sampaikan bahwa, Untuk kedepan diharapkan adanya kerjasama ( MOU ) antara Dinas Sosial Provinsi Sumatera Barat dengan Poltekrik Kesehatan Padang, Untuk lebih memperkuat hubungan danasa yang akan datang

Selanjutnya diharapkan kepada Saudara kiranya dapat memberi arahan kepada yang bersangkutan agar selama melaksanakan Penelitian, dapat mematuhi Protokol Kesehatan Covid-19 yang berlaku pada UPTD Pantj Sosial Tresna Wertha ( PSTW ) Kasih Sayang Ibu Batusangkar, serta mematuhi ketentuan dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Sumatera Barat.

Demikian disampaikan untuk dimaklumi, Terimakasih.



Terselenggara

1. Kepala UPTD Pantj Sosial Tresna Wertha Pantj Sayang Ibu Batusangkar
2. Penyalang



DINAS SOSIAL PROVINSI SUMATERA BARAT  
PANTI SOSIAL TRESNA WERDHA  
KASIH SAYANG IBU BATUSANGKAR

Alamat - Jln. Raya Batusangkar - Padang Panjang Km6 Telp./Fas.(0752) 73000 Batusangkar - 27216

**SURAT - KETERANGAN**

Nomor : 070/150-TPKJ/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar, berdasarkan surat dari Dinas Sosial Provinsi Sumatera Barat Nomor 070/008/Disosol/TK-2022 tanggal 05 Januari 2022. Perihal Surat Izin Penelitian, maka dengan ini menerangkan bahwa

Nama	WELLY INNEIYA RIZKIA
Tempat/Tanggal Lahir	Bukittinggi / 15 Maret 2000
Pekerjaan	Mahasiswa
Kartu identitas	BP 182210727
Maksud dan objek	Izin Penelitian
Judul Penelitian	Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran Terhadap Cita Rasa dan Daya Terima Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022
Tempat	PS TW Kasih Sayang Ibu Batusangkar
Waktu Penelitian	Januari 2022

adalah benar bahwa yang bersangkutan telah melakukan Penelitian untuk keperluan penelitian Skripsi pada Jurusan Terapan (di) Politeknik Kowalitan Padang sesuai dengan judul dan waktu tersebut diatas.

Ditunjuk Surat Keterangan ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana

Batusangkar, 27 Mei 2022



**Tembusan dituanggalkan kepada Yth. :**

- Dinas Sosial Provinsi Sumatera Barat di Padang
- Arsip

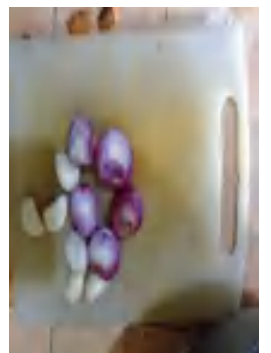
**Lampiran J**

**DOKUMENTASI**

**Penimbangan dan Pengisian Kuesioner Sebelum Modifikasi**

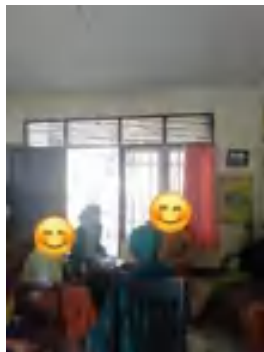


## Proses Pegolahan Sayur Modifikasi





**Penimbangan dan Pengisian Kuesioner Setelah Modifikasi**







Lampiran K

JADWAL KEGIATAN PENELITIAN

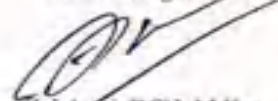
No	Kegiatan	2021						2022						
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Juni	
1	Pengajuan topik	■												
2	Mengumpulkan data		■	■										
3	Penulisan proposal			■	■	■	■							
4	Ujian seminar proposal						■							
5	Revisi Proposal						■							
6	Penelitian							■						
7	Pengolahan Data							■	■	■				
8	Penulisan Laporan Penelitian							■	■	■	■			
9	Seminar Skripsi											■		
10	Perbaikan Skripsi											■	■	
11	Penyerahan Skripsi											■	■	

Mengetahui  
Mahasiswa



Welly Innelva Rizkia  
NIM : 182210727

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



Novelasari, SKM, M.Kes  
NIP : 19650815 198805 2 001