

# Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Darussalam Singosari

Febriana Eka Putriningtyas<sup>1</sup>, Bachyar Bakri<sup>2</sup>, Dwie Soelistyorini<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Sarjana Sains Terapan Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

## *Menu Modification To Food Acceptability In Food Management Of Orphanage Darussalam Singosari*

### ABSTRACT

**Background:** There is a menu at Darussalam Singosari Orphanage where there is a menu that often recurs 2-3 times a week, causing leftovers for fried tofu 24%, clear vegetable spinach 20% and vegetable lodeh 18%. So that the situation causes waste on the costs incurred for shopping for groceries, a modification is needed for these menus. **Objective:** The purpose of this study was to find out the menu modification of the food acceptability in the administration of food at the Darussalam Singosari Orphanage. **Design:** The type of this study was pre-experimental study with a one-shot case study design. This research was conducted at Darussalam Singosari Orphanage, preliminary research was conducted on May 2018, phase 1 research in March 2019, phase 2 research and data processing from April to May 2019. The method for collecting menu modification data is to cook for a new menu, namely fried cawang tofu, sauteed oyster mushroom spinach, and sauteed long bean squash by changing the menu of cooking techniques and seasonings used. The method of collecting data for receiving power is by filling out the questionnaire. Data that has been obtained will be presented in the form of tables and graphs and images and then analyzed descriptively. **Result:** The results of this study are food costs for fried cawang tofu Rp. 346 with a serving of 55 grams, sauteed oyster mushroom spinach Rp. 512 with 80 grams, sauteed long bean squash Rp. 634 with a portion of 80 grams. Increasing the value of energy and nutrients, namely protein, fat and carbohydrates occur in the menu of fried cawang tofu and sauteed oyster mushroom spinach, while sauteed long bean squash only increases in fat. The percentage of acceptance is mostly in the sufficient category for 67% fried cawang tofu menu, 85% sauteed oyster mushroom spinach and 85% sauteed long bean squash. With the existence of such research, it is necessary to develop other menu variations and to carry out tithes and demonstrations related to the food portion so that the orphanage can take the portion according to their needs and age.

**KEYWORDS:** *Menu Modification, Food Receipt, Food Cost.*

### ABSTRAK

**Latar belakang:** Pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari terdapat menu yang sering terulang 2 – 3 kali dalam satu minggu sehingga menyebabkan sisa makanan untuk tahu goreng 24%, sayur bening bayam 20% dan sayur lodeh 18%. Sehingga keadaan tersebut menyebabkan pemborosan pada biaya yang dikeluarkan untuk belanja bahan makanan, maka diperlukan modifikasi untuk menu-menu tersebut. **Tujuan:** Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui modifikasi menu terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari. **Metode:** Jenis dari penelitian ini adalah *pre-experimental study* dengan desain *one shot case study*. Penelitian ini dilakukan di Panti Asuhan Darussalam Singosari, penelitian pendahuluan dilakukan pada bulan Mei 2018, penelitian tahap 1 bulan Maret 2019, penelitian tahap 2 dan pengolahan data bulan April sampai dengan Mei 2019. Cara pengumpulan data modifikasi menu adalah melakukan praktek memasak untuk menu yang baru yaitu tahu goreng cawang, tumis bayam jamur tiram dan tumis labu siam kacang panjang dengan merubah menu dari teknik memasak serta bumbu yang digunakan. Cara pengumpulan data untuk daya terima adalah dengan pengisian kuisioner. Data yang sudah diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabel serta grafik dan gambar kemudian dianalisis secara deskriptif. **Hasil:** Hasil dari penelitian ini adalah biaya bahan makanan untuk tahu goreng cawang Rp. 346 dengan porsi 55 gram, tumis bayam jamur tiram Rp. 512 dengan porsi 80 gram tumis labu siam kacang panjang Rp. 634 dengan porsi 80 gram. Peningkatan nilai energi dan zat gizi yaitu protein, lemak dan karbohidrat terjadi pada menu tahu goreng cawang dan tumis bayam jamur tiram sedangkan untuk menu tumis labu siam kacang panjang peningkatan hanya terjadi pada lemak. Persentase daya terima sebagian besar dalam kategori cukup untuk menu tahu goreng cawang 67%, tumis bayam jamur tiram 85% dan tumis labu siam kacang panjang 85%. Dengan adanya penelitian tersebut maka perlu adanya pengembangan untuk variasi menu yang lain serta dilakukan penyuluhan maupun demonstrasi terkait dengan porsi makanan agar anak panti dapat mengambil porsi yang sesuai dengan kebutuhan dan usianya.

**KATA KUNCI :** Modifikasi Menu, Daya Terima Makanan, Biaya Bahan Makanan

**PENDAHULUAN**

Sabrina (2013) menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan pada institusi sosial memiliki ciri-ciri diantaranya bersifat non komersial dan sumber dana dari pemerintah maupun donatur. Melayani konsumen dari berbagai golongan umur mulai dari balita, pra sekolah, remaja, dewasa dan lanjut usia dengan jumlah konsumen yang relatif tetap. Konsumen yang dilayani mendapatkan makanan sebanyak 2-3 kali dalam sehari dan makanan selingan sebanyak 1-2 kali dalam sehari. Susunan hidangan sederhana dan variasi tergantung dari jumlah dana yang disediakan oleh pihak institusi sosial.

Melalui hasil wawancara dengan tenaga pemasak dan pengisian angket oleh 15 orang, usia 11-18 tahun di Panti Asuhan Darussalam Singosari, didapatkan keluhan terhadap rasa, penampilan yang kurang menarik dan menu yang sering terulang 2 – 3 kali dalam satu minggu sehingga menyebabkan sisa makanan untuk menu tahu goreng, sayur bening bayam dan sayur lodeh. Pada menu tahu goreng keluhan terdapat pada rasa dan pengolahan tahu yang hanya digoreng tanpa ada tambahan bumbu atau bahan lain dengan persentase sisa makanan sebesar 24%. Menu sayur bening bayam terdapat keluhan pada teknik pengolahan yang tidak sesuai dengan waktu penyajian makanan yaitu pada waktu makan malam dan dengan persentase sisa makanan sebesar 20%. Kemudian untuk sayur lodeh keluhan terjadi pada rasa dan juga umur simpan yang tidak lama jika menu tersebut disajikan pada hari berikutnya dengan persentase sisa makanan sebesar 18%.

**BAHAN DAN METODE**

Jenis dari penelitian ini adalah *pre-experimental study* dengan desain *one shot case study*.

Penelitian dilaksanakan di Panti Asuhan Darussalam Singosari yang terletak di jalan Rogonoto NO. 48, Losari, Singosari Kota Malang pada bulan Mei 2018 untuk melakukan penelitian pendahuluan, penelitian tahap 1 dilakukan pada bulan Maret 2019, penelitian tahap 2 dan pengolahan data dilakukan pada bulan April sampai dengan Mei 2019.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Gambaran Umum Institusi**

Yayasan Sosial Panti Asuhan Darussalam Singosari beralamat di Jalan Rogonoto no 48 Singosari Kabupaten Malang. Didirikan pada 07 Februari 1987 dengan jumlah penghuni panti sebanyak 60 anak panti usia 7 – 23 tahun dengan jenjang pendidikan mulai dari SD,SMP/ sederajat, SMA/ sederajat dan Perguruan Tinggi. Fasilitas yang didapatkan penghuni panti asuhan adalah biaya pendidikan, uang saku perhari, tempat tidur, mushola dan makanan.

**B. Daya terima penelitian tahap 1**

Tabel 1. Distribusi daya terima tahu goreng cawang

Daya terima makanan	N			%		
	P1	P2	P3	P1	P2	P3
<b>Baik</b>	5	3	4	71	43	57
<b>Cukup</b>	2	4	3	29	57	43
<b>Kurang</b>	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	7	7	7	100%	100%	100%

Pada Tabel 1 dapat diketahui bahwa daya terima dengan kategori paling tinggi untuk menu modifikasi tahu goreng cawang adalah P1 dengan persentase 71% dan daya terima

paling rendah yaitu P2 dengan persentase 43%. Pada P1 penggunaan tepung terigu paling banyak diantara P2 dan P3 sedangkan tepung beras lebih sedikit diantara pengembangan yang lain. Banyaknya proporsi tepung yang ditambahkan maka akan berpengaruh pada tekstur terutama kerenyahan namun semakin banyak tepung beras akan menimbulkan rasa keras pada masakan.

Tabel 2. Distribusi daya terima tumis bayam jamur tiram

Daya terima makanan	N			%		
	P1	P2	P3	P1	P2	P3
<b>Baik</b>	2	3	2	29	43	29
<b>Cukup</b>	5	4	5	71	57	71
<b>Kurang</b>	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	7	7	7	100%	100%	100%

Pada Tabel 3 dapat diketahui bahwa daya terima dengan kategori paling tinggi untuk menu modifikasi tumis bayam jamur tiram adalah pada P2 dengan persentase 43% dan daya terima paling rendah pada P1 dan P3 dengan persentase masing-masing 29%. Penggunaan berat bahan utama untuk masing-masing menu pengembangan adalah sama sedangkan perbedaan terletak pada proporsi berat bumbu yang digunakan.

Tabel 3. Distribusi daya terima tumis labu siam kacang panjang

Daya terima makanan	N			%		
	P1	P2	P3	P1	P2	P3
<b>Baik</b>	2	4	3	29	57	43
<b>Cukup</b>	5	3	4	71	43	57
<b>Kurang</b>	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	7	7	7	100%	100%	100%

Pada Tabel 3 dapat diketahui bahwa daya terima dengan kategori paling tinggi untuk menu modifikasi tumis labu siam kacang panjang adalah pada P2 dengan persentase 57% dan daya terima paling rendah pada P1 dengan persentase 29%. Penggunaan bahan utama yaitu labu siam dan kacang panjang tidak ada perbedaan berat bahan untuk masing-masing menu pengembangan dan perbedaan terletak pada penggunaan berat bumbu berupa bawang merah, bawang putih, lengkuas.

### C. Karakteristik responden

#### 1. Jenis kelamin

Tabel 4. Distribusi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

Jenis kelamin	N	%
<b>Laki-laki</b>	22	33
<b>Perempuan</b>	38	67
<b>Jumlah</b>	60	100%

Pada Tabel 4 dapat diketahui bahwa sebagian besar siswa berjenis kelamin perempuan sebanyak 38 orang dengan persentase 67% sedangkan laki-laki sebanyak 22 orang dengan persentase 33%.

#### 2. Usia

Tabel 5. Distribusi responden berdasarkan usia

Usia (tahun)	N	%
<b>6 – 11</b>	7	12
<b>12 – 16</b>	37	61
<b>17 – 25</b>	16	27
<b>Jumlah</b>	60	100%

Pada Tabel 5 dapat diketahui bahwa sebagian besar usia responden dalam kategori remaja awal sebanyak 37 orang

dengan persentase sebesar 62%, dan paling sedikit adalah kategori anak-anak sebanyak 7 orang dengan persentase 12%.

### 3. Tingkat pendidikan

Tabel 6. Distribusi responden berdasarkan tingkat pendidikan

Tingkat pendidikan	N	%
SD/ sederajat	13	22
SMP/ sederajat	26	43
SMA/ sederajat	16	27
Perguruan tinggi	5	8
Jumlah	60	100%

Pada Tabel 6 dapat diketahui bahwa sebagian besar tingkat pendidikan responden adalah SMP/ sederajat sebanyak 26 orang dengan persentase 43% dan tingkat pendidikan responden paling sedikit adalah perguruan tinggi sebanyak 5 orang dengan persentase 8%.

### 4. Asal daerah

Tabel 7. Distribusi responden berdasarkan asal daerah

Asal daerah	N	%
Malang	5	8
Luar malang	55	92
Jumlah	60	100%

Pada Tabel 7 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berasal dari daerah luar Malang sebanyak 55 orang dengan persentase 92% sedangkan asal daerah paling sedikit yaitu Malang sebanyak 5 orang dengan persentase 8%. Daerah luar Malang yang paling banyak adalah di daerah Pasuruan dan Singosari

sebanyak 17 orang untuk masing-masing daerahnya.

### D. Biaya bahan makanan

Tabel 8. Distribusi biaya bahan makanan tahu goreng cawang

Menu	Harga (Rp) per porsi
Sebelum modifikasi	152
Sesudah modifikasi	346

Pada Tabel 8 dapat diketahui bahwa kenaikan biaya bahan makanan untuk menu modifikasi tahu goreng cawang sebesar Rp. 194,- per porsi dari biaya sebelum dilakukannya modifikasi menu. Kenaikan harga pada menu modifikasi tahu goreng cawang disebabkan karena adanya penambahan bahan makanan yang digunakan meliputi tepung terigu, tepung beras dan bumbu yaitu bawang putih, daun bawang dan cabai merah. Sedangkan untuk tahu goreng sebelum modifikasi hanya menggunakan minyak goreng dan bumbu yaitu garam saja.

Tabel 9. Distribusi biaya bahan makanan tumis bayam jamur tiram

Menu	Harga (Rp) per porsi
Sebelum modifikasi	427
Sesudah modifikasi	512

Pada tabel 9 dapat diketahui bahwa adanya kenaikan biaya bahan makanan untuk menu modifikasi tumis bayam jamur tiram sebesar Rp. 85,- per porsi dari biaya sebelum dilakukannya modifikasi menu. Kenaikan harga

pada menu tumis bayam jamur tiram disebabkan karena adanya penambahan berat bahan untuk bayam dan jamur tiram serta bumbu yang digunakan yaitu saos tiram. Pemilihan bumbu untuk menu tumis bayam jamur tiram adalah bawang merah serta bawang putih. Untuk modifikasi menu biaya bahan makanan lebih mahal dibandingkan dengan menu sebelum modifikasi, hal tersebut dikarenakan adanya penambahan berat bahan sehingga akan berpengaruh pada porsi yang lebih besar dan sesuai dengan standar kebutuhan untuk sayuran.

Tabel 10. Distribusi biaya bahan makanan tumis labu siam kacang panjang

<b>Menu</b>	<b>Harga (Rp) per porsi</b>
<b>Sebelum modifikasi</b>	576
<b>Sesudah modifikasi</b>	634

Pada Tabel 10 dapat diketahui bahwa adanya kenaikan biaya bahan makanan untuk menu modifikasi tumis labu siam kacang panjang sebesar Rp. 58,- per porsi dari biaya sebelum dilakukannya modifikasi menu. Kenaikan harga untuk menu tumis labu siam kacang panjang tidak terlalu banyak dibandingkan dengan menu tahu goreng cawang dan tumis bayam jamur tiram. Untuk menu modifikasi menu lebih mahal dibandingkan dengan menu sebelum modifikasi, hal tersebut dipengaruhi oleh penambahan berat bahan yang digunakan sehingga akan berpengaruh pada porsi yang

lebih besar dan sesuai dengan standar porsi kebutuhan untuk sayuran.

#### **E. Porsi makanan**

Tabel 11. Distribusi berdasarkan porsi makanan

<b>Menu</b>	<b>Porsi (gram)</b>
<b>Tahu goreng cawang</b>	55
<b>Tumis bayam jamur tiram</b>	80
<b>Tumis labu siam kacang panjang</b>	80

Pada Tabel 11 dapat diketahui bahwa jumlah per porsi untuk menu tahu goreng cawang sebesar 55 gram, tumis bayam jamur tiram 80 gram dan tumis labu siam kacang panjang 80 gram. Penggunaan berat bahan untuk jumlah sayuran masing-masing menu modifikasi adalah seberat 75 gram hal tersebut memperhatikan dari faktor biaya yang menyesuaikan dengan anggaran biaya belanja harian yang disediakan oleh pihak panti asuhan serta menu modifikasi yang terkesan baru dikenalkan untuk anak panti sehingga bertujuan untuk mengurangi bila adanya sisa makanan akibat menu modifikasi. Dari berat per porsi yang disajikan pada Tabel 11, diketahui bahwa berat per porsi menu modifikasi tahu goreng cawang adalah 55 gram telah memenuhi standar porsi lauk nabati yang dianjurkan, sedangkan untuk tumis bayam jamur tiram 80 gram dan tumis labu siam kacang panjang 80 gram belum cukup untuk memenuhi anjuran berat porsi sayuran namun dengan berat tersebut tidak terdapat sisa makanan sehingga menu dapat ditambahkan beratnya hingga mencapai 100 gram dalam penerapannya pada

penyelenggaraan makananan di Panti Asuhan Darussalam Singosari.

**F. Nilai energi dan zat gizi**

Tabel 12. Distribusi nilai energi dan zat gizi tahu goreng cawang

Nilai energi dan zat gizi				
Zat gizi	Sebelum Modifikasi (30 g)	Sesudah Modifikasi		Keterangan
		50 g	30 g	
		Energi (kkal)	56,5	
Protein (gram)	2,3	5,1	3,6	Meningkat
Lemak (gram)	5,4	8,5	7,5	Meningkat
Karbohidrat (gram)	0,5	12,5	12,2	Meningkat
Serat (gram)	0,2	0,4	0,3	Meningkat
Harga/gram protein (Rp)	66	67,8	-	-

Pada Tabel 12 dapat diketahui bahwa bahwa kandungan gizi pada menu tahu goreng dan tahu goreng cawang mengalami peningkatan untuk nilai energi, protein, lemak, karbohidrat dan serat. Untuk mengetahui terjadinya peningkatan nilai energi dan zat gizi maka diberikan pembandingan yaitu berat bahan yang digunakan adalah sama untuk menu sebelum dan sesudah modifikasi. Dari hasil modifikasi menu yang dilakukan, menu tahu goreng cawang lebih baik dalam segi nilai energi dan protein serta porsi yang sesuai dengan standar. Namun harga lebih mahal jika dilihat dari harga/gram protein yaitu Rp. 67,8 dibandingkan dengan harga/gram protein tahu

goreng yaitu Rp. 66, akan tetapi kenaikan harga tersebut dapat diimbangi dengan kenaikan nilai zat gizi terutama protein.

Tabel 13. Distribusi berdasarkan nilai energi dan zat gizi tumis bayam jamur tiram

Nilai energi dan zat gizi				
Zat gizi	Sebelum Modifikasi (60 g)	Sesudah Modifikasi		Keterangan
		75 g	60 g	
		Energi (kkal)	18,6	
Protein (gram)	1,2	2,5	2,1	Meningkat
Lemak (gram)	0,2	3,4	3,4	Meningkat
Karbohidrat (gram)	4,0	5,1	4,2	Meningkat
Serat (gram)	2,0	2,2	1,8	Tidak meningkat
Harga/gram energi (Rp)	22,9	9,2	-	-

Pada Tabel 13 dapat diketahui bahwa kenaikan nilai energi dan gizi untuk menu tumis bayam jamur tiram terjadi kenaikan pada energi, protein, lemak dan karbohidrat. Untuk mengetahui terjadi peningkatan maka diberikan pembandingan yaitu berat bahan yang sama untuk masing-masing bahan sebelum dan sesudah modifikasi. Tingginya kandungan gizi menu tumis bayam jamur tiram karena pada resep modifikasi menggunakan bahan pengganti labu siam yaitu jamur tiram serta perubahan teknik memasak dari sayur berkuah menjadi sayur tumis sehingga kandungan energi, protein dan lemak lebih tinggi dari menu sayur bening bayam. Dari hasil modifikasi menu yang dilakukan, menu tumis bayam jamur tiram lebih baik dalam segi nilai energi dan gizi serta

porasi yang sesuai dengan standar dan harga lebih murah dilihat dari harga/gram nilai energi yaitu Rp. 9,2 dibandingkan dengan harga/gram nilai energi sayur bening bayam yaitu Rp. 22,9.

Tabel 14. Distribusi berdasarkan nilai energi dan zat gizi tumis labu siam kacang panjang

Zat gizi	Nilai energi dan zat gizi			Keterangan
	Sebelum Modifikasi (55 g)	Sesudah Modifikasi		
		75 g	55 g	
Energi (kkal)	50,4	53,8	46,8	Tidak meningkat
Protein (gram)	1,5	1,3	1,0	Tidak meningkat
Lemak (gram)	2,6	3,2	3,1	Meningkat
Karbohidrat (gram)	5,9	5,5	4,0	Tidak meningkat
Serat (gram)	2,8	3,8	2,8	Tidak meningkat
Harga/gram energi (Rp)	11,4	11,7	-	-

Pada Tabel 14 dapat diketahui bahwa peningkatan nilai kandungan energi dan zat gizi terjadi hanya pada lemak yaitu sebesar 3,1 gram. Untuk mengetahui terjadi peningkatan nilai energi dan zat gizi maka diberikan pembandingan yaitu berat yang sama untuk masing-masing bahan sebelum dan sesudah modifikasi. Jika dilihat dengan berat 55 gram untuk menu modifikasi tumis labu siam kacang panjang maka peningkatan hanya terjadi pada lemak dikarenakan adanya perubahan teknik pengolahan dari sayur lodeh menjadi tumis yang menggunakan bahan minyak goreng sedangkan. Menu sayur lodeh menggunakan bahan dasar santan dapat membantu tingginya

nilai energi dan zat gizi pada energi, protein, karbohidrat dan serat.

### G. Daya terima modifikasi menu

Tabel 15. Distribusi daya terima modifikasi menu

Menu	Daya terima makanan	N	%
Tahu goreng cawang	Baik	22	33
	Cukup	38	67
	Kurang	0	0
Tumis bayam jamur tiram	Baik	8	13
	Cukup	48	80
	Kurang	4	7
Tumis labu siam kacang panjang	Baik	9	15
	Cukup	51	85
	Kurang	0	0

Pada Tabel 15 dapat diketahui bahwa menu modifikasi dengan persentase daya terima tertinggi kategori baik pada menu tahu goreng cawang yaitu 33%, daya terima tertinggi kategori cukup adalah tumis labu siam kacang panjang yaitu 85% dan daya terima tertinggi kategori kurang adalah tumis bayam jamur tiam yaitu 7%. Sebelum dilakukan modifikasi, keluhan pada menu tahu goreng adalah rasa yang dinilai terlalu biasa dan pemasakan tahu hanya digoreng tanpa ada tambahan bumbu yang lain. Untuk mengatasi hal tersebut, modifikasi dilakukan pada bahan makanan yaitu penambahan bahan dan bumbu yang digunakan. Penggunaan bumbu seperti bawang putih, daun bawang dan cabai merah bertujuan untuk meningkatkan citarasa serta warna dan tampilan untuk menu modifikasi.

Pada menu tumis labu siam kacang panjang merupakan menu dengan daya terima kategori cukup sebesar 85%. Sebelum

dilakukannya modifikasi menu sayur lodeh mengalami keluhan pada tingkat kesukaan yaitu rasa, warna dan tampilan. Sayur dengan kandungan santan biasanya memiliki umur simpan yang tidak lama karena lebih mudah basi dan rusak apabila menu tidak segera dipanaskan kembali. Untuk mengatasi keluhan tersebut, maka modifikasi dilakukan pada teknik pengolahan yaitu mengganti penggunaan kuah santan dengan tumisan agar masakan yang dihasilkan mempunyai masa simpan yang lama serta terdapat pula penambahan bumbu yaitu lengkuas dan cabai merah.

Sedangkan untuk menu tumis bayam jamur tiram merupakan menu modifikasi daya terima dengan kategori kurang yang paling tinggi yaitu sebesar 7% diantara menu modifikasi yang lain. Sebelum dilakukannya modifikasi, keluhan untuk sayur bening bayam adalah teknik pengolahan tidak tepat dengan waktu penyajian yaitu pada waktu makan malam. Hal tersebut dikarenakan sayur bening bayam indentik dengan hindangan yang segar dan cocok untuk diolah saat siang hari atau bahkan saat cuaca panas. Untuk mengatasi hal tersebut maka modifikasi dilakukan pada teknik pengolahan dan penambahan bahan makanan yaitu jamur tiram. Olahan menu tumis bayam jamur tiram masih terkesan baru dan sangat jarang dijumpai oleh anak-anak panti asuhan. Biasanya pengolahan tumis jamur tiram hanya menggunakan bahan jamur tiram saja tanpa ada tambahan bahan yang lain. Sehingga hal tersebut akan mempengaruhi daya terima menu.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Biaya bahan makanan untuk menu modifikasi untuk tahu goreng cawang adalah Rp. 346,- perporisi, tumis bayam jamur tiram adalah Rp. 512,- perporisi, tumis labu siam kacang panjang adalah Rp. 634,- Pada tahap penelitian satu menu modifikasi yang terpilih untuk tahu goreng cawang adalah P1, tumis bayam jamur tiram adalah P2 dan tumis labu siam kacang panjang adalah P2, Porsi yang dihasilkan untuk menu modifikasi tahu goreng cawang adalah 55 gram perorang, tumis bayam jamur tiram adalah 83 gram dan tumis labu siam kacang panjang adalah 81 gram. Nilai energi dan zat gizi mengalami kenaikan pada menu tahu goreng cawang dan tumis bayam jamur tiram, sedangkan untuk menu labu siam kacang panjang hanya mengalami peningkatan pada zat gizi lemak saja. Persentase hasil daya terima dengan uji kesukaan untuk menu modifikasi sebagian besar dalam kategori cukup yaitu tahu goreng cawang 67%, tumis bayam jamur tiram 80% dan tumis labu siam kacang panjang 85%. Sedangkan daya terima kategori baik paling tertinggi terdapat pada menu tahu goreng cawang sebesar 33%.

### **Saran**

Variasi menu dipenyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Singosari perlu dikembangkan lagi untuk meningkatkan asupan makan anak panti dan mengurangi sisa makanan. Perlu dilakukan peyuluhan maupun demonstrasi terkait dengan porsi makanan agar anak panti dapat mengambil porsi yang sesuai dengan kebutuhan dan usianya

### **Daftar Pustaka**

Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Diinstalasi Gizi Rumah Sakit*. Leutika . Yogyakarta



Bakri, Bachyar., Ani Hikmah, Widartika. 2018. Bahan Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Edisi 1. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Mailinda, T. 2017. *Pengembangan Menu, Standar Porsi Dan Daya Terima Sayur Serta Ketersediaan Energi Dan Zat Gizi Bagi Penghuni Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Skripsi*, Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang

Ratna dkk, Aisyah. 2015. Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Laporan Penyelenggaraan Makanan Institusi Non RS*. Laporan Kunjungan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

*Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren An Nadliyah. Karangploso Malang. KTI*. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.

Wayansari, Latsmi., Irfanny Z Anwar, Zul Amri. 2018. *Bahan Ajar manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Widi, Arini ., Ginanjar, Dini . 2014. Makalah MSPM. *Karakteristik Dan Jenis Kerjasama Dari Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial*. Laporan Kunjungan. Poltekkes Semarang, Semarang.

Yuyun, A. 2007. *Membuat Lauk Crispy*. Agromedia Pustaka. Jakarta