

## Lampiran 1. Etik Penelitian



**KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG**

**REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK  
ETHICAL APPROVAL RECOMMENDATION  
Reg.No.: 656/KEPK-POLKESMA/2017**

Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Malang telah menyelenggarakan Pertemuan pada tanggal 18 September 2017 untuk membahas protokol penelitian

*The Ethic Committee of Polytechnic of Health The Ministry of Health in Malang has convened a meeting on September 18<sup>th</sup> 2017 to discuss the research protocol*

Judul <i>Entitled</i>	<b>PENINGKATAN CITA RASA SAYUR BERKUAH DENGAN MODIFIKASI STANDAR BUMBU RASA UMAMI PADA PASIEN RAWAT INAP RUMAH SAKIT UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG.</b>  <i>Increased Vegetable Flavored Flavor With Modified Standard Of Spice Flavor Umami In Patient Inpatient Hospital University Of Muhammadiyah Malang</i>
Peneliti <i>Researcher</i>	Fiki Ayu Puspitasari



Dan menyimpulkan bahwa protokol tersebut **telah memenuhi semua persyaratan etik**  
*And concluded that the protocol has fulfilled all ethical requirements*



18 September 2017

**DR. ANNAS TRIMUSTAFA.,MSc.**  
Head of Committee

## Lampiran 2. Surat Permohonan Pengambilan Data

	<p style="text-align: center;"><b>KEMENTERIAN KESEHATAN RI</b> <b>BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN</b> <b>POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG</b></p> <p><small>- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746 - Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613 - Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847 - Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043 - Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095</small></p> <p><b>Website: <a href="http://www.poltekkes-malang.ac.id">http://www.poltekkes-malang.ac.id</a> E-mail: <a href="mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id">direktorat@poltekkes-malang.ac.id</a></b></p>	
---	--	---

Nomor : DP.02.01/6.0/ 02263 /2017 Malang, 27 Juli 2017  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data

Kepada Yth.  
Direktur Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang  
Di Tempat


Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Skripsi, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D-IV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:

No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Fiki Ayu Puspitasari NIM.1403410043	- data skunder Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang - modifikasi standar bumbu sayur berkuah dengan rasa normal - data sisa sayur/waste pasien rawat inap setelah modifikasi standar bumbu rasa umami

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan pengambilan data pada:

Hari/Tanggal : 14 Agustus - 30 September 2017  
Waktu : 08.00 selesai  
Tempat : Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.


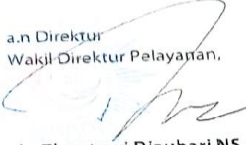
  
Ketua Jurusan Gizi

Nengah Tanu Komalya, DCN, SE, M.Kes  
NIP. 19650301 198803 1 005

**Tembusan disampaikan kepada Yth :**

1. Ka. Diklit Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang
2. Ka. Instalasi Gizi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang

### Lampiran 3. Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang

	<b>Rumah Sakit UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG</b>							
Nomor	: B.1.b/033/RS-UMM/VIII/2017	Malang, 11 Agustus 2017						
Lampiran	: -							
Perihal	: <b>Balasan Permohonan Ijin Penelitian</b>							
Kepada Yth	: <b>Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Jl. Besar Ijin No. 77 C Malang 65112</b>							
<p><b>Assalamu'alaikum Wr. Wb.</b></p> <p>Dengan hormat, sesuai permohonan nomor : DP.02.01/6.0/02263/2017 tanggal 27 Juni 2017 perihal sebagaimana tersebut dalam pokok surat, pada prinsipnya Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang mengizinkan Sebagai Tempat Melakukan Penelitian dan Pengambilan Data untuk keperluan Tugas Akhir (Skripsi) dengan jenis data yang akan diambil adalah sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Data Skunder Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang</li><li>2. Modifikasi Standar bumbu sayur berkuah dengan rasa normal.</li><li>3. Data sisa sayur / waste pasien rawat inap setelah modifikasi standar bumbu rasa umami.</li></ol> <p>Penelitian tersebut dilaksanakan mulai tanggal <b>14 Agustus s/d 30 September 2017</b>. Dengan memberikan biaya pembimbingan Rp 200.000,-. Adapun mahasiswa yang akan mengambil data adalah :</p> <table border="1"><thead><tr><th>NO</th><th>Nama Mahasiswa</th><th>NIM</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Fiki Ayu Puspitasari</td><td>1403410043</td></tr></tbody></table> <p>Demikian pemberitahuan kami, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.</p> <p><b>Wassalamu'alaikum Wr. Wb.</b></p> <p>a.n Direktur Wakil Direktur Pelayanan,  <b>dr. Thontowi Djauhari NS, M.Kes</b></p> <p><b>Tembusan: Kepada Yth.</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawas</li><li>2. Direktur</li><li>3. Wakil Direktur Umum &amp; Keuangan</li><li>4. Kabid Diklat</li></ol>			NO	Nama Mahasiswa	NIM	1	Fiki Ayu Puspitasari	1403410043
NO	Nama Mahasiswa	NIM						
1	Fiki Ayu Puspitasari	1403410043						

Lampiran 4. Informed Consent

**INFORMED CONSENT  
(LEMBAR PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN)**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fiki Ayu Puspitasari

NIM : 1403410043

Menyatakan bahwa permohonan kepada Bapak atau Ibu :

Nama :

Alamat :

Umur :

Untuk bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Peningkatan Cita Rasa Sayur Berkuah Dengan Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umami Pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit *Universitas Muhammadiyah Malang*” yang akan saya lakukan kepada pasien rawat Rumah Sakit *Universitas Muhammadiyah Malang*.

Malang,.....September 2017

Peneliti,

Responden,

(Fiki Ayu Puspitasari)

( )

Lampiran 5. Form Uji Kesukaan (Cita Rasa) Sayur

### FORM UJI KESUKAAN (CITA RASA)

Nama Responden :

Umur :

Petunjuk Pengisian :

Tuliskan pendapat anda terhadap pada kualitas makanan yang disajikan dengan cara menuliskan nilai berikut pada kolom yang disediakan.

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Menu yang diamati :

<b>Nama Sayur</b>	<b>Penampilan</b>	<b>Warna</b>	<b>Aroma</b>	<b>Rasa</b>	<b>Tekstur</b>
Sup Kaldu Brownie					
Sayur Bening Oyong					
Sup Mutiara Jagung					

Komentar / Saran :

---

---



Lampiran 7. Pengolahan Uji Kesukaan (Cita Rasa) Sayur setelah Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umami RS Universitas Muhammadiyah Malang

Ko de Re s	Nama Respon den	Cita Rasa															
		Sayur Kaldu Brownie						Sayur Kaldu Brownie					Sayur Kaldu Brownie				
		Penam pilan	War na	Aro ma	Ra sa	Teks tur	Penam pilan	War na	Aro ma	Ra sa	Teks tur	Penam pilan	War na	Aro ma	Ra sa	Teks tur	
1	Tn. Kr	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	
2	Tn. He	3	3	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	
3	Sdr.Re	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	
4	Tn. Al	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	
5	Tn. Do	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	
6	Tn. Gu	4	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2	2	3	3	2	
7	Tn. Yu	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	
8	Ny. Su	4	3	3	2	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2	3	
9	Tn. Fa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
10	Ny. El	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2	2	3	3	2	
11	Sdr. Gu	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	
12	Ny. De	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
13	Tn. Sy	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
14	Tn. Su	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	
15	Tn. He	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
16	Tn. Ag	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	

17	Tn. Ra	3	2	2	3	2	3	3	3	3	2	2	3	3	2	2
18	Tn. Dj	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3
19	Ny. Mu	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	Tn. Sa	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2
21	Tn. Mi	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	Tn. Ma	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
23	Tn. St	3	3	3	3	2	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3
24	Tn. Za	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	Sdr. Ir	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3
26	Tn. Sa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
27	Tn. Sr	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	Tn. Ti	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
29	Tn. Se	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
30	Ny. Ma	2	3	2	3	2	3	2	3	3	2	2	3	3	2	3

**Keterangan :**

1. STS = sangat tidak suka
2. TS = tidak suka
3. S = suka
4. SS = sangat suka



Lampiran 8. Form Penimbangan Waste

**FORM PENIMBANGAN**

Nama Responden :

<b>Nama Sayuran</b>	<b>Berat Sayur Awal</b>	<b>Sisa Sayur (gr)</b>	<b>Persentase (%)</b>	<b>Kategori</b>
Sup Kaldu Brownie				
Sayur Bening Oyong				
Sup Mutiara Jagung				

Lampiran 9. Pengolahan Hasil Penimbangan Waste

Kode Res	Nama Responden	Waste Sayur					
		Sayur Kaldu Brownie		Sayur Bening Oyong		Sayur Kaldu Brownie	
		Pagi	%	Siang	%	Malam	%
1	Tn. Kr	2	4	5	10	0	0
2	Tn. He	4	8	0	0	19	38
3	Sdr.Re	5	10	8	16	27	54
4	Tn. Al	5	10	15	30	9	18
5	Tn. Do	16	32	26	52	8	16
6	Tn. Gu	20	40	18	36	8	16
7	Tn. Yu	15	30	3	6	0	0
8	Ny. Su	5	10	37	74	24	48
9	Tn. Fa	5	10	20	40	15	30
10	Ny. El	5	10	0	0	0	0
11	Sdr. Gu	43	86	25	50	0	0
12	Ny. De	15	30	15	30	15	30
13	Tn. Sy	20	40	8	16	0	0
14	Tn. Su	2	4	0	0	0	0
15	Tn. He	3	6	14	28	9	18
16	Tn. Ag	0	0	9	18	21	42
17	Tn. Ra	0	0	15	30	22	44
18	Tn. Dj	0	0	11	22	16	32
19	Ny. Mu	9	18	0	0	0	0
20	Tn. Sa	26	52	0	0	3	6
21	Tn. Mi	3	6	16	32	13	26
22	Tn. Ma	0	0	6	12	9	18
23	Tn. St	25	50	0	0	28	56
24	Tn. za	3	6	3	6	5	10
25	Sdr.ir	10	20	6	12	7	14
26	Tn. Sa	0	0	8	16	29	58
27	Tn. Sr	18	36	3	6	8	16
28	Tn. Ti	16	32	4	8	3	6
29	Tn. Se	22	44	28	56	10	20
30	Ny. ma	16	32	10	20	9	18

Lampiran 10. Siklus Menu

**Siklus Menu Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang**

<b>Siklus Menu</b>	<b>Pagi</b>	<b>Siang</b>	<b>Malam</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (A/B/C) Dutch Beef Stew</li> <li>- (VIP) Rolade Kentang Ayam</li> <li>- (DK) Sup Jagung Manis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Tempe Goreng Tepung</li> <li>- (A/VIP) Daging Masak Kemangi</li> <li>- (DK) Sayur Asem Jawa Barat</li> <li>- (B) Cah Kacang Panjang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Tahu Gulung</li> <li>- (B/C) Ikan Dori Panggang Madu</li> <li>- (A/VIP) Tumis Daging Has Karamel</li> <li>- (B/C) Sapo Sayur</li> <li>- (DK) Sapo Sayur</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (B) Ayam Goreng Mentega</li> <li>- (A/C/VIP) Rolade Lapis Panir</li> <li>- (DK) Light Soup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih /Lontong</li> <li>- Tahu Rebus</li> <li>- (A/B/C) Bakso Sapi</li> <li>- (VIP) Somay Ayam</li> <li>- (B/C) Sayur Rebus</li> <li>- (DK) Sayur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Korean Pan Fried Tofu In Soy Sauce</li> <li>- (B/B) Fish Katsu</li> <li>- (A/VIP) Gingga Beef</li> <li>- (DK) Sop Sederhana</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (B/C) Chicken Stew</li> <li>- (A/VIP) Meet Loaf isi Wortel</li> <li>- (DK) Sup Conchiglioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Tempe Bacem</li> <li>- (B/A) Dendeng Gepuk</li> <li>- (C/VIP) Rolade Ayam Goreng</li> <li>- (DK) Sayur Asam Bening</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Dudu Buchim</li> <li>- (B/C) Tim Gindara Saus Tiram</li> <li>- (A/VIP) Bulgogi</li> <li>- (B/B) Jamur Kuah</li> <li>- (DK) Jamur Kuah</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (B/C) Omelet Telur Jamur</li> <li>- (A/VIP) Beef Stroganof</li> <li>- (DK) Sup Kaldu Brownie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Tempe Kemul</li> <li>- (B) Ayam Woku</li> <li>- c Rolade Daging Kari</li> <li>- (DK) Sayur Bening Oyong</li> <li>- (B) Tumis Buncis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Muffin Telur Tahu Panggang</li> <li>- (A/B/VIP) Tumis Daging Sukiyaki</li> <li>- (C) Nugget Makaroni</li> <li>- (B/C) Sup Mutiara Jagung</li> <li>- (DK) Sup Mutiara Jagung</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (B/C) Sapo Ikan Dori Karamel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Tempe Masak Gurih</li> <li>- (B) Ayam Goreng Bumbu Kunyit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (B/C) Sapo Ikan Dori Karamel</li> <li>- (A/VIP) Rolade</li> </ul>

	– (A/VIP) Rolade Daging Gondon Blue	(A/C/VIP) Sambal	Daging Gondon Blue
6	– Nasi Putih – (B/C) Fish and Chips – (A/VIP) Bistik Goreng Saus Sapel – (DK) Sup Sayur Makaroni	– Nasi Putih – Tempe Goreng – (B) Ayam Bumbu Bali – (A/VIP) Cincang Daging Bumbu Kicik – (DK/C) Sup Oyong Wortel – (B) Tumis Wortel	– Nasi putih – Baked Mushroom Tahu – (B/A) Beef Mongolian – (C/VIP) Rolade Ayam Jamur – (B/B) Sup Mixed Colour – (DK) Sup Mixed Colour
7	– Nasi Putih – (B/C) Grilled Gindara Steak – (A/VIP) Bistik Daging BBQ – (DK) Borscht Russian Soup	– Nasi Putih – Pecak Tempe – (B) Ayam Goreng Padang – (A/C/VIP) Sate Pusut – (B/C) Tumis Sawi Kuah – (DK) Tumis Sawi Kuah	–Nasi Putih – Tofu Goreng Panir – (B/A) Veal Stew – (C/VIP) Ayam Pasta Saus Oriental – (B/C) Sup Healthy Vegetable – (DK) Sup Healthy Vegetable
8	– Nasi Putih – (B/C) Dori Goreng Panir – (VIP/A) Rolade Gulung Makaroni – (DK) Sup Dwiwarna	–Nasi Putih – Krokot Tempe – (B/C) Ayam Bumbu Rujak – (A/VIP) Asem-Asem Daging – (B/C) Asem-Asem Bening – (DK) Asem-Asem Bening	– Nasi Putih – Tahu Saus Tiram – (B/C) Gyeranmari – (A/VIP) Beef Black Bean Sauce – (B/C) Sup Labu Kuning – (DK) Sup Labu Kuning
9	– Nasi Putih – (VIP/A) Beef Galantin – (B/C) Vlamse Karbonade – (DK) Boullobalsse	– Nasi Putih – Krawu Tempe – (B/C) Pesmол Ikan Kakap – (VIP/A) Daging Sapi Goreng Laos – (DK/C) Sup Buncis Labu – (B) Tumis Labu	– Nasi Putih – Krawu Tempe – (B/C) Pesmол Ikan Kakap – (VIP/A) Daging Sapi Goreng Laos – (DK/C) Sup Buncis Labu – (B) Tumis Labu

10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (B/C) Chicken Roast</li> <li>- (VIP/A) Daging Gulung Saus Keju</li> <li>- (DK) Sup Mexicana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Stick Tempe</li> <li>- (B/C) Ikan Bumbu Kecap</li> <li>- (VIP/A) Lapis Daging</li> <li>- (C) Sayur Oyong Campur Bayam</li> <li>- (B) Tumis Bayam Sehat</li> <li>- (DK) Sayur Oyong Campur Bayam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Tim Tahu Sutra</li> <li>- (B/C) Ayam Tumis Paprika</li> <li>- (VIP/A) Rolade Sosis</li> <li>- (B/C) Brokoli Saus Oriental</li> <li>- (DK) Brokoli Saus Oriental</li> </ul>
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- (A/B) Beef Raisin</li> <li>- (C) Nugget Ayam</li> <li>- (DK) Sup Mc-Chicken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Nugget Tempe</li> <li>- (B/C) Kebab Dori Goreng</li> <li>- (VIP/A) Daging Masak Kecap</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasi Putih</li> <li>- Tahu Goreng Tepung</li> <li>- (B/C) Ayam Kung Pao</li> <li>- (VIP/A) Bola Daging Paprika Lada Hitam 12</li> <li>- (C) Semur Kentang Sederhana</li> <li>- (A) Tumis Kapri</li> <li>- (DK) Semur Kentang Sederhana</li> <li>- (B/C) Cap Cay Kuah</li> <li>- (DK) Cap Cay Kuah</li> </ul>

**Keterangan :**

1) Lauk

A : Lauk Alergi

B : Lauk Biasa

C : Lauk Cincang

VIP : Lauk tambahan untuk Pasien VIP

\* Lauk Biasa : untuk pasien usia diatas 5-55 tahun

\* Lauk Cincang : untuk pasien usia dibawah 5 dan diatas 55 tahun

2) Sayur

A/DK : Sayur khusus untuk pasien yang mendapatkan Diet Khusus.

B : Tumis Sayuran

C : Selalu berkuah

Lampiran 11. Standar Bumbu Rumah Sakit *Universitas Muhammadiyah Malang*

<b>Bumbu</b>	<b>Jenis Bumbu</b>	<b>Bahan Bumbu</b>	<b>Berat (g)</b>
1.	Bumbu Putih	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang Merah</li> <li>• Bawang Putih</li> </ul>	1800 600
2.	Bumbu Merah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang Merah</li> <li>• Bawang Putih</li> <li>• Cabe Merah Besar</li> <li>• Tomat</li> </ul>	1200 400 500 300
3.	Bumbu Sup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang Putih</li> <li>• Pala</li> </ul>	2500 300
4.	Bumbu Tumis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang Putih Cincang Halus/Iris/Tipis/Cincang Biasa</li> <li>• Bawang Bombay Cincang Halus/Iris/Tipis/Cincang Biasa</li> </ul>	-
5.	Bumbu Bening	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang Merah Iris Tipis</li> <li>• Bawang Putih Iris Tipis</li> </ul>	-

Lampiran 12. Resep Sayur (Siklus ke-4) Rumah Sakit *Universitas Muhammadiyah Malang*

Resep Sayur	<b>Sup kaldu Brownie</b>
Bahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tulang sapi 500 kg</li> <li>• Wortel 100 gram</li> <li>• Brokoli 100 gram</li> <li>• Kentang 200 gram</li> </ul>
Bumbu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bumbu 3</li> <li>• Merica</li> <li>• Bawang bombay</li> <li>• Kaldo brow stock</li> </ul>
Cara Pembuatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebus tulang sapi</li> <li>• Masukkan tulang sapi dan soute sampai gosong, tambahkan mirepoix</li> <li>• Buang sisa minyak, masukkan tulangan kedalam panci.</li> <li>• Tuang sedikit air dingin ke dalam routing pan, didihkan sambil bersihkan zat textraaktif yang menempel</li> <li>• Tuangkan ke dalam tulang + sayuran, tambahkan sisa air, didihkan dan skin</li> <li>• Simmer selama 2 jam</li> <li>• Saring stock ke dalam stock pot lainnya yang bersih</li> <li>• Bowrn stock siap di pergunakan untuk merebus wortel, brokoli dan kacang</li> <li>• Masukkan bumbu</li> <li>• Masak hingga matang</li> </ul>
Alat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panci</li> <li>• Saringan</li> <li>• Oven</li> </ul>
Nilai Gizi (Per Porsi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E 234,9 kkal</li> <li>• KH 50 g</li> <li>• P 8,1 g</li> <li>• L 0,6 g</li> </ul>

Resep Sayur	<b>Sayur Bening Oyong</b>
Bahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buncis 100 gram</li> <li>• Oyong iris tipis 100 gram</li> <li>• Tomat merah 50 gram</li> </ul>
Bumbu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bumbu 5</li> <li>• Lengkuas</li> </ul>
Cara Pembuatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebus bumbu bersama air</li> <li>• Bila sudah harum masukkan sayuran</li> <li>• Tunggu matang, angkat</li> <li>• Hidangkan</li> </ul>
Alat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panci</li> <li>• Sendok sayur</li> </ul>
Nilai Gizi (Per Porsi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E 55 kkal</li> <li>• KH 12,2 g</li> <li>• P 2,8 g</li> <li>• L 0,6 g</li> </ul>

Resep Sayur	<b>Sup Mutiara Jagung</b>
Bahan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 g wortel di potong dadu kecil</li> <li>• 50 g butiran jagung manis</li> </ul>
Bumbu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bumbu 3</li> <li>• Merica</li> <li>• Minyak wijen</li> </ul>
Cara Pembuatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Didihkan air, masukkan minyak wijen, garam, merica bubuk dan pala</li> <li>• Masukkan wortel dan jagung, hingga setengah matang</li> <li>• Sajikan panas.</li> </ul>
Alat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panci</li> </ul>
Nilai Gizi (Per Porsi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E 139,6 kkal</li> <li>• P 2,2 gram</li> <li>• L 5,8 gram</li> <li>• KH 22,4 gram</li> <li>• Serat 3,1 g</li> <li>• PUFA 2,0 g</li> <li>• Kolesterol 0,0 mg</li> </ul>



Lampiran 13. Tahap Perlakuan Modifikasi Standar Bumbu untuk 20 porsi

Nama Sayur	Bumbu	Perlakuan (g)		
		I	II	III
Sayur Sup Kaldu Brownie	Bawang merah	60	80	100
	Bawang putih	40	50	55
	Bawang bombay	170	200	210
	Tomat	200	250	275
	Seledri	10	15	10
	Bawang goreng	25	50	50
	Kaldu sapi (ml)	1000	1000	1000
	Air (ml)	500	500	500
	Gula	10	10	10
	Garam	10	10	10
	Pala	2	2	2
	Merica	2	2	2
	Sayur Bening Oyong	Bawang merah	150	180
Bawang putih		70	70	70
Lengkuas		25	50	70
Tomat		250	500	550
Gula		15	15	15
Garam		10	10	10
Air (ml)		1000	1000	1000
Sayur Sup Mutiara Jagung	Bawang putih	50	60	80
	Bawang merah	30	45	50
	Daun bawang	15	20	25
	Seledri	5	10	15
	Minyak wijen	5	8	10
	Tomat	150	170	250
	Gula	15	15	15
	Garam	10	10	10
	Pala	1	2	2
	Merica	1	1.5	2.5
	Air (ml)	1000	1000	1000

Lampiran 14. Standar Bumbu Sayur Sebelum dan Sesudah di Modifikasi per 20 porsi

**STANDAR BUMBU SAYUR**

Nama Sayur	Bumbu	Jumlah Sebelum (g)	Jumlah Sesudah (g)
Sayur Sup Kaldu Brownie	Bawang merah	60	80
	Bawang putih	-	50
	Bawang bombay	1 buah	200
	Tomat	-	250
	Seledri	-	15
	Bawang goreng	-	50
	Kaldu sapi (ml)	1000	1000
	Air (ml)	500	500
	Gula	Secukupnya	10
	Garam	Secukupnya	10
	Pala	Secukupnya	2
	Merica	Secukupnya	2
	Sayur Bening Oyong	Bawang merah	120
Bawang putih		30	70
Lengkuas		Secukupnya	50
Tomat		-	500
Gula		Secukupnya	15
Garam		Secukupnya	10
Air (ml)		Secukupnya	1000
Sayur Sup Mutiara Jagung	Bawang putih	60	80
	Bawang merah	60	50
	Daun bawang	-	25
	Seledri	-	15
	Minyak wijen	1 sdm	10
	Tomat	-	250
	Gula	Secukupnya	15
	Garam	Secukupnya	10
	Pala	Secukupnya	2
	Merica	Secukupnya	2.5
	Air (ml)	1000	1000

Lampiran 15. Dokumentasi



**Sup Kaldu Brownie**

Isi Sayur:

- Wortel
- Kentang
- Brokoli
- Tomat



**Sayur Bening Oyong**

Isi Sayur:

- Oyong
- Tomat



**Sup Mutiara Jagung**

Isi Sayur :

- Jagung
- Wortel
- Tomat



**Dokumentasi Saat Pemorsian Sayur Sup Kaldu Brownie**



**Persiapan Bumbu Sebelum Pengolahan Sayuran**



**Penyajian Bentuk Makanan Biasa Pasien dengan Sayur Sup Kaldu Brownie**



**Sisa (Waste) Sayur Bening Oyong Setelah di Sajikan**



**Penimbangan Sisa (Waste) Sup Kaldu Brownie**