

ABSTRAK

FIKI AYU PUSPITSARI. 2018. Peningkatan Cita Rasa Sayur Berkuah dengan Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umami pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. Pembimbing : **Bachyar Bakri dan Maryam Razak**

Pada survey pendahuluan didapatkan data hasil Standar Pelayanan Minimal (SPM) tentang Evaluasi Sisa Makanan bulan maret 2017 di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. Data hasil evaluasi sisa makanan tertinggi yaitu hidangan sayur berkuah, terdapat pada siklus menu keempat yang terdiri dari makan pagi (Sup Kaldu Brownie) 50%, siang (Sayur Bening Oyong) 55,77% dan malam (Sup Mutiara Jagung) 63,89%. Oleh sebab itu, maka dilakukan modifikasi standar bumbu untuk meningkatkan cita rasa makanan agar sisa makan pasien tidak melebihi standar ketentuan (<20%).

Penelitian dilaksanakan dirumah sakit Universitas Muhammadiyah Malang pada bulan September 2017. Jenis penelitian yang digunakan yaitu *Pre-eksperimen*, dengan desain observasi (*Posttest Only Desain*) yaitu mengamati standar bumbu dari menu yang memiliki *Waste* tertinggi, lalu dilakukan modifikasi standar bumbu dengan rasa umami. Sampel penelitian sebanyak 30 responden. Pengambilan data dilakukan dengan cara memberikan form uji kesukaan (cita rasa) meliputi penampilan, warna, aroma, rasa, tekstur kepada responden dan menimbang sisa makanan yang disajikan. Penelitian diolah secara deskriptif.

Hasil penelitian modifikasi standar bumbu rasa umami pada masakan, Bumbu yang digunakan yaitu bawang putih, tomat, daun bawang, seledri. Dari uji kesukaan (cita rasa) yang paling disukai responden, pada Sup Kaldu Brownie yaitu segi penampilan, sayur Bening Oyong yaitu segi aroma dan Sup Mutiara Jagung yaitu segi aroma. Sisa makanan sayur yang sudah dimodifikasi standar bumbu rasa umami mengalami penurunan waste yaitu Sup Kaldu Brownie sebesar 7%, Sayur Bening Oyong sebesar 9% dan Sup Mutiara Jagung sebesar 24%. Perlu dilakukan upaya pembaruan dimodifikasi resep dan teknik pengolahan untuk menurunkan sisa makanan pasien dirumah sakit Universitas Muhammadiyah Malang.

Kata Kunci : Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umami, Uji Kesukaan (Cita Rasa), Sisa Makanan (*Waste*)