

## ABSTRAK

**Febriana Eka Putriningtyas**, 2019. Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari. Pembimbing : **Bachyar Bakri, SKM, M.kes** dan **Dwie Soelistyorini, SST, M.Kes.**

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 dari penelitian ini adalah mengetahui modifikasi menu terhadap daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari.

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 kuisisioner. Data yang sudah diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabel serta grafik dan gambar kemudian dianalisis secara deskriptif.

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 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

## ABSTRACT

**Febriana Eka Putriningtyas**, 2019. *Menu Modification To Food Acceptability In Food Management Of Orphanage Darussalam Singosari*. Advisor: **Bachyar Bakri, SKM, M.kes** and **Dwie Soelistyorini, SST, M.Kes**.

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. 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.

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.

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 nutrition occurs in the fried cawang tofu menu and sauteed oyster mushroom spinach while sauteed long bean squash only increases 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