

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesempatan dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Modifikasi Menu dan Daya Terima Makanan di Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri”. Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program pendidikan D IV Gizi. Sehubungan dengan selesainya skripsi ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kepala Madrasah Aliyah Negeri 2 Kota Kediri
2. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang
4. Ketua Program Studi D IV Gizi Poltekkes Kemenkes Malang
5. Maryam Razak, STP.,M.Si selaku Dosen penguji
6. Bachyar Bakri, SKM.,M.Kes selaku Dosen pembimbing utama
7. Dwie Soelistyorini, SST. M.Kes selaku Dosen pembimbing pendamping
8. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penulisan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik untuk penyempurnaan skripsi ini.

Malang, 15 Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
IDENTITAS PANITIA PENGUJI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
E. Kerangka Konsep.....	5
F. Keterangan Kerangka Konsep.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Menu.....	8
C. Daya Terima.....	12
D. Harga Makanan.....	17
E. Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Bagi Penghuni Asrama.....	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Jenis Dan Desain Penelitian	22
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	22
C. Populasi Dan Sampel	22
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Operasional Tabel.....	25
F. Instrumen Penelitian	26
G. Metode Pengumpulan Data	26
H. Metode Pengolahan, Penyajian Dan Analisis Data.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Gambaran Umum MAN 2 Kota Kediri.....	28

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri.....	28
C. Karakteristik Responden	31
D. Modifikasi Menu	32
E. Daya Terima dengan Kesukaan	37
F. Harga Menu.....	44
G. Nilai Gizi	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	hal
1. Definisi operasional variabel	25
2. Modifikasi Menu Sambel Teri Menjadi Kering Tempe Teri.....	33
3. Modifikasi Menu Tumis Kacang Panjang Tempe menjdai Kacang Panjang Tempe bumbu Terik	34
4. Modifikasi Menu Tahu Goreng Menjadi Tahu Goreng Kecap	36
5. Modifikasi Menu Tempe Goreng Menjadi Tempe Goreng Ungkep	37
6. Perubahan Harga Menu Sebelum dan Sesudah Modifikasi.....	45
7. Nilai Gizi Sambel Teri (Sebelum modifikasi) dan Kering Tempe Teri (sesudah modifikasi).....	46
8. Nilai Gizi Tumis Kacang Panjang Tempe (Sebelum modifikasi) dan Kacang Panjang Tempe bumbu Terik (sesudah modifikasi).....	46
9. Nilai Gizi Tahu Goreng (Sebelum modifikasi) dan Tahu Goreng Kecap (sesudah modifikasi).....	47
10. Nilai Gizi Tempe Goreng (Sebelum modifikasi) dan Tempe Goreng Ungkep (sesudah modifikasi)	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Distribusi Asal Daerah Responden.....	31
2. Distribusi Usia Responden.....	32
3. Tingkat Kesukaan Sambel Teri dan Kering Tempe Teri.....	38
4. Tingkat Kesukaan Tumis Kacang Panjang Tempe dan Kacang Panjang Tempe bumbu Kuning.....	39
5. Tingkat Kesukaan Tahu Goreng dan Tahu Kecap.....	41
6. Tingkat Kesukaan Tempe Goreng dan Tempe Ungkep Goreng.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Lembar Persetujuan Etik.....	53
2. Lembar Persetujuan Responden	54
3. Formulir Uji Daya Terima	55
4. Siklus Menu Institusi dalam Satu Bulan	56
5. Rincian Perubahan Harga Menu	60
6. Usia dan Asal Daerah Responden	62
7. Hasil Penilaian Daya Terima Responden sebelum Modifikasi.....	63
8. Hasil Penilaian Daya Terima Responden sesudahModifikasi.....	65
9. Dokumentasi hasil penelitian	67

MODIFIKASI MENU DAN DAYA TERIMA MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN ASRAMA PUTRI MAN 2 KOTA KEDIRI

Asma'ul Hidayah¹, Bachyar Bakri², Dwie Soelistyorini³
Prodi D IV Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang

Abstrak

Survei pendahuluan yang dilakukan didapatkan hasil bahwa dari 53 menu yang disajikan dalam satu bulan, terdapat 4 menu yang paling banyak tidak memenuhi kesukaan konsumen yaitu 41% tumis kacang panjang tempe, 32% sambel teri, 34% tempe goreng, dan 14% tahu goreng.

Jenis penelitian yang digunakan adalah *Pre eksperimental* dengan desain *The One Shot Case Study*. Peneliti membuat modifikasi pada menu sambel teri, tumis kacang panjang tempe, tahu goreng, dan tempe goreng. Responden dalam penelitian ini adalah sebanyak 44 orang yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Penelitian ini disajikan dalam bentuk tabel, kemudian dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari hasil modifikasi menu, meningkatkan daya terima responden terhadap menu sambel teri, tumis kacang panjang tempe, tahu goreng, dan tempe ungkep goreng pada semua atribut (rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk), disertai dengan peningkatan energi dan nilai gizi (protein, Lemak, Karbohidrat, Serat) pada semua menu kecuali tempe goreng ungkep karena tidak ada penambahan bahan sumber energi dan zat gizi. Meskipun demikian, harga dari menu yang dimodifikasi rata-rata mengalami kenaikan yang tidak signifikan, kecuali kering tempe teri yang mengalami penurunan karena adanya penggantian bahan.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, pihak institusi dapat menjadikannya sebagai bahan evaluasi dalam rangka perbaikan layanan. Oleh karena itu, disarankan bagi pihak penyelenggara makanan untuk menambah biaya makan sebesar Rp. 500,- untuk dapat meningkatkan kualitas dari makanan yang disajikan.

Kata Kunci : Modifikasi Menu, Daya Terima, Penyelenggaraan Makanan Asrama

**MENU MODIFICATION AND FOOD ACCEPTABILITY
IN FOOD ORGANIZER OF GIRL DORMITORY
MAN 2 KOTA KEDIRI**

Asma'ul Hidayah¹, Bachyar Bakri², Dwie Soelistyorini³
Nutrition Departemen of Health Polytechnic of Ministry Malang

Abstrack

Preliminary surveys show that 4 of the 53 menus served in the Girl Dormitory MAN 2 Kota Kediri were not liked by the respondents. 41% of respondents did not like sauteed long beand and soycake, 32% of respondents did not like spicy anchovies, 34% of respondents did not like frien soycake, and 13% of respondents did not like fried tofu.

The type of research is pre experimental with one shot case study. Researches modified the spicy anchovy, sauteed long beans and soycake, fried soycake, and fried tofu. This study involved 44 respondents who appropriate the inclusion and exclusion requirements. The data obtained in this study are displayed in tables and analyzed descriptively.

This research shows that menu modification increases respondents acceptance of food. Sauteed long beans and soycake acceptability increasse by 7,28%, spicy anchovy acceptability increase by 7,4%, fried tofu acceptability increase by 7,74%, and fried soycake increase by 4,6%.

Food organizers are advised to increase the cost of food ,so they can apply the new menu, and optimal food acceptance can be achieved.

Keyword : Menu Modification, food acceptibility, Dormitory Food Organizers.