

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.