**ABSTRAK**

**Heny Shelawati**, 2020. Pengembangan Menu Sayur Untuk Lansia Beserta Kandungan Energi Dan Zat Gizi Serta Daya Terima Di Panti Jompo Griya Kasih Siloam Malang. Pembimbing : **Dwie Soelistyorini, SST., M. Kes** dan **Theresia Puspita, STP., MP.**

Pada penyelenggaraan makanan di Panti Jompo Griya Kasih Siloam Malang terdapat menu yang memiliki sisa makanan untuk menu oseng manisa 21,3%, oseng kacang panjang 21,8%, dan cah sawi hijau 23,6%. Sehingga menyebabkan pemborosan pada biaya yang dikeluarkan untuk belanja bahan makanan, maka diperlukan pengembangan menu untuk menu-menu tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengembangan menu sayur untuk lansia beserta kandungan energi dan zat gizi serta daya terima di Panti Jompo Griya Kasih Siloam Malang.

Jenis dari penelitian ini adalah *Pre-eksperiment* dengan desain *Posttest Only Design*. Penelitian ini dilakukan di Panti Jompo Griya Kasih Siloam Malang, penelitian pendahuluan dilakukan pada bulan April 2019, penelitian tahap 1 bulan September 2019, penelitian tahap 2 dan pengolahan data bulan Oktober sampai dengan April 2020. Cara pengumpulan data pengembangan menu adalah melakukan praktek memasak untuk menu yang baru yaitu bobor bayam manisa, sup oyong wortel, dan bening sawi putih labu kuning dengan merubah menu dari teknik memasak, penambahan bahan makanan serta bumbu yang digunakan. Kebutuhan kandungan gizi dengan cara menghitung kebutuhan menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2019. Cara pengumpulan data untuk daya terima adalah dengan menimbang sisa makanan. Data yang sudah diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabel, grafik, dan gambar kemudian dianalisis secara deskriptif.

Hasil dari penelitian ini adalah biaya bahan makanan untuk bobor bayam manisa Rp 532, sup oyong wortel Rp. 925, dan bening sawi putih labu kuning Rp. 625 dengan rata-rata berat perporsi yaitu 50 gram. Peningkatan nilai energi dan zat gizi terjadi pada bobor bayam manisa, sedangkan pada menu sup oyong wortel dan bening sawi putih labu kuning peningkatan hanya terjadi pada protein, karbohidrat, dan vitamin A. Persentase daya terima dengan sisa makanan hanya terdapat dalam menu bobor bayam manisa yaitu 3,2%. Pengembangan menu tersebut dapat dijadikan masukan dan diterapkan dalam penyelenggaraan makanan sehingga dapat menambah variasi siklus menu yang sudah ada. Peneliti selanjutnya dapat memberikan penyuluhan maupun demonstrasi terkait dengan standar porsi makanan agar lansia mendapat asupan yang sesuai dengan kebutuhan dan usianya.

***Kata Kunci : Pengembangan Menu, Daya Terima Makanan, Biaya Bahan Makanan***