

ABSTRAK

INTAN ARNAD DIANSYAH PUTRI, 2023. Modifikasi Menu Sayur Terhadap Daya Terima Makanan dan Kecukupan Energi & Zat Gizi (Protein, Lemak, Karbohidrat, Zat Besi, Zink, Vitamin C) Anak Usia (7-9th) Pada Menu Makan Siang Di SDIT Al Arif Kabupaten Kediri. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Diploma 3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Rani Nurmayanti, SST., M.Gizi.

Masalah gizi pada anak sekolah di Indonesia cukup kompleks seperti sangat kurus, gemuk, dan obesitas. Menurut hasil laporan Riskesdas 2018 menunjukkan masih tingginya persentase anak usia 5-12 tahun yang sangat kurus 2,4%, kurus 6,8%, gemuk 10,8%, obesitas 9,2%. Daya terima makanan juga bisa berkaitan dengan kebutuhan konsumen akan pentingnya makanan yang disediakan pada sebuah institusi. Daya terima makanan dapat ditingkatkan dengan cara merubah atau memodifikasi makanan yang disajikan. Berdasarkan pedoman Darmawan, (2016:143) jika populasi berjumlah 54 orang, maka akan diambil sampel 30%, maka jumlah sampel yang diperoleh sebanyak 47 peserta didik kelas SDIT Al Arif Kabupaten Kediri. Daya terima makanan setelah dilakukan modifikasi menu sayur yang diukur dengan metode food weighing mengalami peningkatan dan dikategorikan baik (>80%). Rata-rata kecukupan pada energi, protein, lemak, dan karbohidrat meningkat dan dikategorikan sedang (80%-99%). Sedangkan rata-rata kecukupan pada zat besi, zink dan vitamin C meningkat tetapi masih dalam kategori defisit (<70%). Menu yang telah dimodifikasi masih dalam kategori defisit dikarenakan terdapat pengurangan bahan agar tidak terjadi peningkatan biaya yang cukup tinggi. Persentase tingkat kesukaan pada sayur yang sebelum dan sesudah dimodifikasi mengalami peningkatan dengan kategori sangat baik (>80%).

Kata kunci: Modifikasi Menu, Daya Terima, Kecukupan Zat Gizi