

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Institusi

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan yang lokasinya berada di Dusun Muneng RT.03/RW.04, Desa Bendungan, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Didirikan pada tanggal 26 Oktober 1995 dengan jumlah penghuni panti sebanyak 79 anak panti dengan usia 3 tahun sampai dengan 22 tahun dengan jenjang belum sekolah dan yang sedang menempuh pendidikan mulai dari TK hingga SMA/Sederajat.

Bangunan panti asuhan terdiri dari 2 lantai dengan ruangan di lantai 1 meliputi ruang tamu pengunjung, dapur, ruangan besar untuk makan bersama atau melihat televisi anak asuh, ruang kelas untuk sekolah madrasah anak asuh sesuai dengan tingkatan, kamar mandi, tempat wudhu, dan juga ruangan kamar untuk para anak asuh laki-laki. Ruangan lantai 2 terdiri dari beberapa ruangan kamar untuk anak asuh perempuan, kamar mandi, tempat wudhu, tempat mushola besar untuk sholat bersama para anak asuh, ruangan tempat mencuci dan juga ruangan menjemur pakaian.

2. Tujuan Kegiatan Panti Asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan

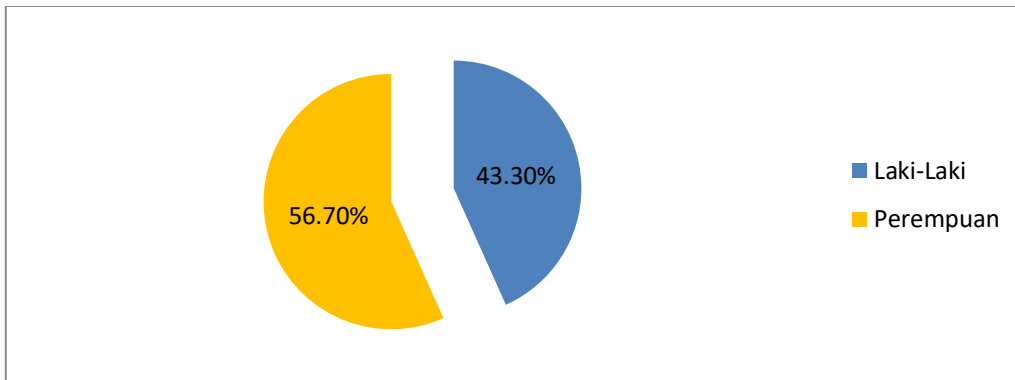
- a. Menampung dan memfasilitasi bidang pendidikan minimal memenuhi wajib belajar 12 tahun baik melalui pendidikan formal maupun non formal
- b. Mewujudkan generasi Qur'ani dan berkualitas secara moral maupun sosial dengan memberikan pendidikan yang layak bagi anak asuh.
- c. Membekali anak asuh dengan berbagai keterampilan dan kecakapan yang sekiranya dapat menjadi modal hidup dimasa dewasa, bersikap optimis, berwawasan luas dan berakhlak mulia.

B. Karakteristik Responden

1. Karakteristik Responden berdasar Jenis Kelamin

Responden dalam penelitian yang dilaksanakan di Panti Asuhan Al-Ikhlas berjumlah 30 anak dengan jenis kelamin laki-laki dan perempuan. Distribusi Karakteristik

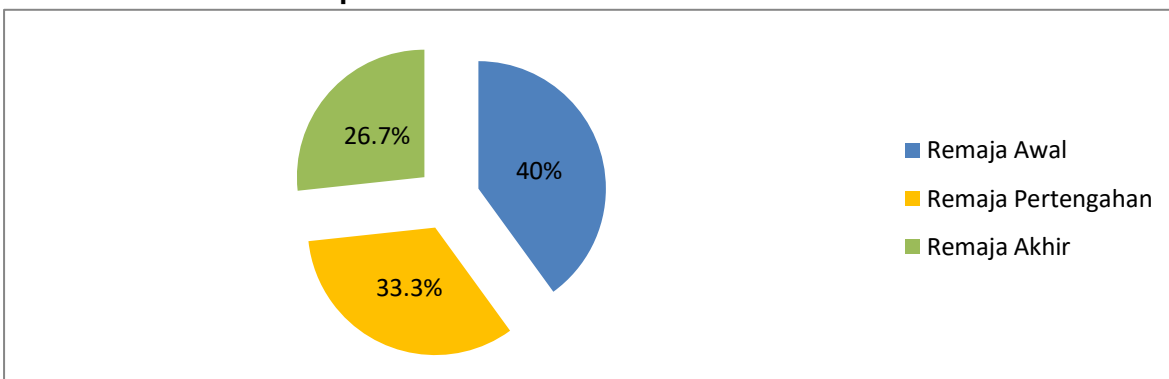
responden berdasarkan jenis kelamin dapat lihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

Pada Gambar 1 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan yakni sebanyak 17 anak dengan persentase 56,7% sedangkan Laki-laki sebanyak 13 anak dengan persentase 43,3%.

2. Karakteristik Responden berdasar Usia



Gambar 2. Karakteristik responden berdasarkan usia

Usia Responden dalam penelitian yang dilaksanakan di Panti Asuhan Al-Ikhlas berjumlah 30 orang dengan rentang usia 10-19 tahun. Usia responden penelitian dikategorikan menjadi tiga kelompok, yaitu remaja awal (10-14 tahun), remaja pertengahan (14-17 tahun), dan remaja akhir (17-20 tahun). Pembagian kelompok usia tersebut mengacu sesuai WHO (2019). Distribusi Karakteristik responden berdasarkan usia dapat dilihat pada Gambar 2.

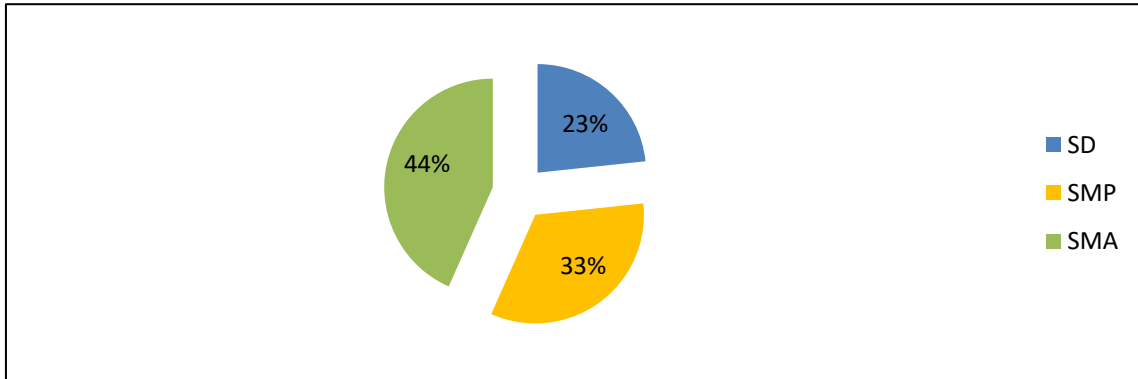
Pada Gambar 2 dapat diketahui bahwa :

- a. sebagian besar usia responden dalam kategori remaja awal (usia 10-14 tahun) yakni sebanyak 12 anak dengan persentase 40%,
- b. usia responden dalam kategori remaja pertengahan (usia 14-17 tahun) sebanyak 10 anak asuh dengan persentase 33,3%,
- c. paling sedikit adalah kategori remaja akhir (usia 17-20 tahun) sebanyak 8 anak asuh dengan persentase 26,7%.

Distribusi usia responden dapat digunakan untuk mengetahui angka kecukupan gizi menurut golongan kelompok umur (10-18 Tahun) yaitu 2.000-2.650 kkal untuk jenis kelamin laki-laki dan 1.900-2.100 kkal untuk perempuan. Kategori remaja merupakan peralihan dari anak-anak menjadi dewasa. Kondisi penting yang berpengaruh terhadap kebutuhan gizi kelompok remaja adalah untuk pertumbuhan cepat memasuki usia pubertas, aktivitas yang tinggi, kebiasaan jajan, menstruasi dan perhatian terhadap penampilan fisik, sehingga perhitungan kebutuhan zat gizi perlu memperhatikan kondisi-kondisi tersebut. (Kemenkes,2014).

3. Karakteristik Responden berdasar Tingkat Pendidikan

Responden dalam penelitian yang dilaksanakan di panti asuhan Al-Ikhlas berjumlah 30 anak dengan tingkat pendidikan dari SD/ sederajat hingga SMA/ sederajat. Distribusi karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan dapat dilihat pada Gambar 3.



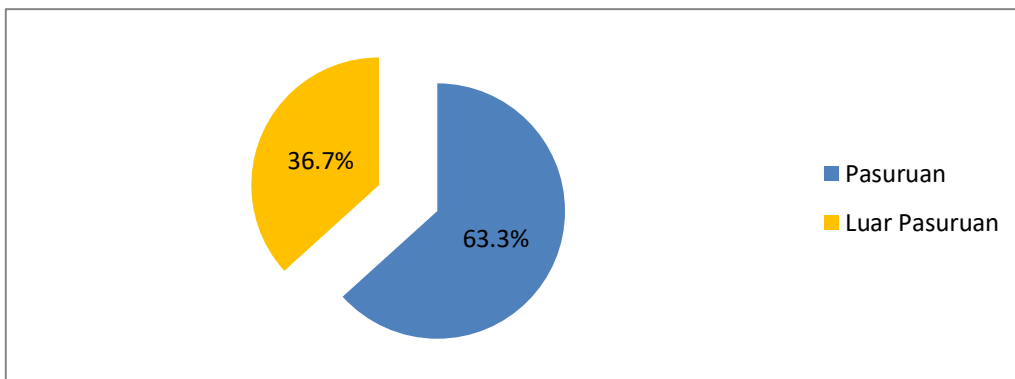
Gambar 3. Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan

Pada Gambar 3. Dapat diketahui bahwa :

- sebagian besar tingkat pendidikan responden adalah SMA/Sederajat sebanyak 13 anak asuh dengan persentase 43,4%,
- Tingkat pendidikan SMP/ sederajat sebanyak 10 anak asuh dengan persentase 33,3%
- Tingkat Pendidikan responden paling sedikit adalah SD/Sederajat sebanyak 7 anak dengan persentase 23,3%.

4. Karakteristik Responden berdasar Asal Daerah

Responden dalam penelitian yang dilaksanakan di panti asuhan Al-ikhlas berjumlah 30 anak dengan asal daerah dari pasuruan dan luar daerah pasuruan. Distribusi karakteristik responden berdasarkan asal daerah dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Karakteristik responden berdasarkan asal daerah

Pada Gambar 4 Dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berasal dari daerah wilayah kabupaten Pasuruan sebanyak 19 anak dengan persentase 63,3%. Sedangkan asal daerah Luar Pasuruan yaitu sebanyak 11 anak asuh dengan persentase 36,7%. Perbedaan asal daerah dapat berpengaruh kepada tingkat kesukaan dan kebiasaan makan sehingga akan berdampak pada daya terima makanan. Menurut satyawan (2013) menyatakan bahwa selain dari faktor internal dan eksternal, terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi daya terima yaitu kebiasaan makan, lingkungan, situasi, faktor fisiologis, promosi, pengaruh orang lain, konsumsi makanan dari luar, selera dan kualitas makanan.

C. Biaya Bahan Makanan

Modifikasi menu tempe dan tahu goreng menjadi enam macam tempe dan tahu olahan tidak menambahkan bahan lain, hanya pada teknik memasak dan juga penggunaan tempe dan tahu disesuaikan dengan standard porsi serta bumbu yang digunakan lebih beragam.

Penjelasan rincian biaya bahan makan modifikasi menu lauk nabati pada penelitian terlampir pada Lampiran 9.

Tabel 1. Perbandingan harga menu sebelum dan sesudah modifikasi

	Biaya Per porsi	Keterangan
Sebelum Modifikasi		
Tempe dan Tahu Goreng	Rp.355	-
Sesudah Modifikasi		
Bacem Tempe Tahu	Rp. 725	Meningkat (Rp.370)
Botok Tempe Tahu	Rp. 724	Meningkat (Rp.369)
Rolade Tempe Tahu	Rp. 726	Meningkat (Rp.371)
Sate Tempe Tahu	Rp. 723	Meningkat (Rp.368)
Orem-Orem Tempe Tahu	Rp. 722	Meningkat (Rp.367)
Oseng Tempe Tahu	Rp. 723	Meningkat (Rp.368)

Sumber :Data Milik Pribadi Rincian Harga berada di lampiran 9

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa harga per porsi menu sesudah modifikasi meningkat jika dibandingkan dengan harga menu sebelum modifikasi. Peningkatan disebabkan karena penggunaan bahan utama yaitu tempe dan tahu lebih banyak dari menu sebelum modifikasi. Selain itu, bumbu yang digunakan lebih beragam, dari sebelumnya hanya garam dapur dan bawang putih menjadi bawang merah, gula

merah air kelapa, ketumbar, gula, kunyit dll. Perbedaan penambahan bahan makanan yang digunakan ini menyebabkan adanya peningkatan harga rata-rata diatas Rp.350 untuk setiap porsi menu sesudah modifikasi. Berikut rincian biaya makan tiap porsi untuk satu kali makan pada setiap anak asuh:

Tabel 2. Rincian biaya makan tiap porsi satu kali makan anak asuh

Sebelum modifikasi		Sesudah modifikasi	
Menu	Harga	Menu	Harga
Nasi	Rp. 2.000	Nasi	Rp. 2.000
Lauk Nabati	Rp. 335	Lauk Nabati	Rp. 723
Sayur	Rp. 1.000	Sayur	Rp. 1.000
Total	Rp. 3.335	Total	Rp. 3.723

Dalam penelitian modifikasi lauk nabati ini biaya bahan setiap menu modifikasi tahu tempe olahan tidak melebihi Rp5.500,- artinya modifikasi menu yang dilakukan tidak melebihi standard harga yang sudah ditetapkan oleh panti sebelum dilakukan modifikasi. Harga Rp5.500,- per anak asuh tiap kali makan sudah mencakup harga modifikasi tiap menu dari bahan mentah tempe dan tahu, bumbu yang digunakan dan juga perlengkapan memasak lainnya yang meliputi minyak, daun pisang, maupun tusuk sate. Penjelasan lebih rinci tentang komposisi bahan masak pada masing-masing menu modifikasi dicantumkan pada lembar Lampiran 6.

D. Nilai Energi dan Zat Gizi

Ketersediaan nilai energi dan Zat gizi selama tiga hari penelitian akan diuraikan nilai energi dan zat gizi dari menu sebelum dan sesudah modifikasi menu lauk nabati sebagai berikut:

Tabel 3. Nilai energi dan zat gizi sebelum dan sesudah modifikasi

Nilai Energi dan Zat Gizi	Sebelum Modifikasi	Sesudah Moodifikasi					
	Tempe dan Tahu Goreng	Tempe dan Tahu Bacem	Botok Tempe dan Tahu	Sate Tempe dan Tahu	Rolade Tempe dan Tahu	Orem Tempe dan Tahu	Oseng Tempe dan Tahu
Energi (kcal)	140	199,1	212,6	194,3	217,8	202,0	200,9
Protein (gram)	6,1	18,1	17,8	17,6	19,7	17,7	18,6

Lemak (gram)	11,8	8,7	10,3	8,6	10,6	9,3	8,7
Karbohidrat (gram)	4,2	15,9	16,2	15,3	14,3	15,7	16,0

1. Nilai Energi dan Zat Gizi dari Tempe Goreng menjadi Tempe Bacem

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa nilai energi, Protein dan Karbohidrat menu sesudah modifikasi meningkat jika dibandingkan sebelum modifikasi. Sedangkan kandungan Lemak menu sesudah modifikasi menurun jika dibandingkan menu sebelumnya. Penurunan lemak pada menu sesudah modifikasi disebabkan adanya perbedaan proses pengolahan dimana menu sesudah modifikasi diolah dengan cara merebus dan dipanggang. Berkurangnya penggunaan minyak yang merupakan sumber lemak mengakibatkan kandungan lemak menu modifikasi berkurang. Cara pengolahan pada modifikasi menu dapat menurunkan kandungan lemak, dikarenakan pengolahan dilakukan dengan cara merebus kemudian memanggang yang bertujuan untuk memperbaiki tekstur yang sebelumnya cenderung lembek menjadi lebih padat. Proses pemasakan juga membantu meningkatkan mutu cerna dengan terjadinya denaturasi protein dan inaktivasi senyawa anti gizi (Astawan dan Kasih,2008)

Peningkatan nilai protein pada menu tempe bacem ditujukan untuk membantu memenuhi kebutuhan protein pada remaja. Kebutuhan protein untuk pertumbuhan diperkirakan berkisar antara 1-4g/kg penambahan jaringan tubuh (Yuliawati 2021). Modifikasi menu lauk nabati dengan penambahan bumbu air kelapa dan gula merah selain dapat menambah nilai energi dan zat gizi juga dapat menambah cita rasa aroma gurih sehingga dapat meningkatkan daya terima makanan pada anak asuh panti.

2. Nilai Energi dan Zat Gizi dari Tempe Tahu Goreng menjadi Tempe Tahu Botok

Bahan utama yang digunakan pada menu sebelum dan sesudah modifikasi adalah sama, yaitu Tempe dan Tahu. Perbedaan terletak pada cara pengolahan dan bumbu yang digunakan. Menu sebelum modifikasi diolah melalui proses penggorengan, sedangkan menu sesudah modifikasi menggunakan proses pengukusan. Komposisi bahan lebih rinci dapat dilihat pada Lampiran 6. Nilai Energi dan Zat gizi menu dari sebelumnya tempe tahu goreng menjadi tempe tahu botok sesudah modifikasi dapat dilihat pada Tabel 4 dapat diketahui bahwa nilai energi, Protein dan karbohidrat menu sesudah modifikasi meningkat

jika dibandingkan sebelum modifikasi. Sedangkan kandungan Lemak menu sesudah modifikasi menurun jika dibandingkan menu sebelumnya. Penurunan lemak pada menu sesudah modifikasi disebabkan adanya perbedaan proses pengolahan dimana menu sesudah modifikasi diolah dengan cara mengukus dan bahan makanan di potong menjadi bentuk dadu. Penampilan makanan dipengaruhi oleh porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil (Putri,2017). Penambahan bahan kelapa parut pada menu tersebut selain menambah nilai energi dan zat gizi juga menambah rasa gurih pada menu modifikasi sehingga dapat meningkatkan daya terima makanan pada anak asuh panti.

3. Nilai Energi dan Zat Gizi dari Tempe Tahu Goreng menjadi Sate Tempe Tahu

Bahan utama yang digunakan pada menu sebelum dan sesudah modifikasi adalah sama, yaitu Tempe dan Tahu. Perbedaan terletak pada cara pengolahan dan bumbu yang digunakan. Menu sebelum modifikasi diolah melalui proses penggorengan, sedangkan menu sesudah modifikasi menggunakan proses pemanggangan. Komposisi bahan lebih rinci dapat dilihat pada Lampiran 6. Nilai Energi dan Zat gizi menu sebelum dan sesudah modifikasi dapat dilihat pada Tabel 4 dapat diketahui bahwa nilai energi, protein dan karbohidrat menu sesudah modifikasi meningkat jika dibandingkan sebelum modifikasi. Sedangkan kandungan lemak menu sesudah modifikasi menurun jika dibandingkan menu sebelumnya. Penurunan lemak pada menu sesudah modifikasi disebabkan adanya perbedaan proses pengolahan dimana menu sesudah modifikasi diolah dengan cara memanggang. Selain itu, pada penambahan bumbu tidak terdapat sumber lemak yang digunakan. Sumber utama lemak yaitu minyak-tumbuh-tumbuhan, kacang-kacangan dan biji-bijian seperti : minyak kelapa, kelapa sawit, kacang tanah, kacang kedelai, Zaitun, jagung, mentega, margarin, dll (Yuliawati,2021).

4. Nilai Energi dan Zat Gizi dari Tempe Tahu Goreng menjadi Rolade

Bahan utama yang digunakan pada menu sebelum dan sesudah modifikasi adalah sama, yaitu Tempe dan Tahu. perbedaan terletak pada cara pengolahan dan bumbu yang digunakan. Menu sebelum modifikasi diolah melalui proses penggorengan, sedangkan menu sesudah modifikasi menggunakan proses pengukusan dan penggorengan. Komposisi bahan lebih rinci dapat dilihat pada Lampiran 6. Nilai Energi dan Zat gizi menu sebelum dan sesudah modifikasi dapat dilihat pada Tabel 4 dapat diketahui bahwa nilai

energi, protein, dan karbohidrat menu sesudah modifikasi meningkat jika dibandingkan sebelum modifikasi. Sedangkan kandungan lemak menu sesudah modifikasi meningkat jika dibandingkan menu sebelumnya. Penurunan lemak pada menu sesudah modifikasi disebabkan adanya perbedaan proses pengolahan dimana menu sesudah modifikasi diolah dengan cara mengukus dan menggoreng dengan sedikit minyak dan dalam waktu yang singkat. Kematangan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan juga ditentukan oleh cara memasak (Adeliasani,2019). Pada penambahan bumbu tidak terdapat sumber lemak yang digunakan. Melainkan penambahan telur, sosis dan tepung roti yang dapat menyumbang nilai energi, protein dan karbohidrat pada modifikasi menu sehingga dapat meningkatkan daya terima makanan pada anak asuh panti.

5. Nilai Energi dan Zat Gizi dari Tempe Tahu Goreng menjadi Orem-orem Tempe Tahu

Bahan utama yang digunakan pada menu sebelum dan sesudah modifikasi adalah sama, yaitu Tempe dan Tahu. perbedaan terletak pada cara pengolahan dan bumbu yang digunakan. Menu sebelum modifikasi diolah melalui proses penggorengan, sedangkan menu sesudah modifikasi menggunakan proses perebusan. Komposisi bahan lebih rinci dapat dilihat pada Lampiran 6. Nilai Energi dan Zat gizi menu sebelum dan sesudah modifikasi dapat dilihat pada Tabel 4 dapat diketahui bahwa nilai energi, protein, dan karbohidrat menu sesudah modifikasi meningkat jika dibandingkan sebelum modifikasi. Sedangkan kandungan lemak menu sesudah modifikasi menurun jika dibandingkan menu sebelumnya. Penurunan lemak pada menu sesudah modifikasi disebabkan adanya perbedaan proses pengolahan dimana menu sesudah modifikasi diolah dengan cara merebus. Selain itu, meskipun terdapat penambahan bumbu sumber lemak yaitu santan tetapi hanya menyumbang lemak lebih sedikit dibandingkan minyak goreng. Namun penambahan bumbu berbahan santan dapat menambah rasa dan aroma gurih. Penambahan Bumbu pada masakan dimaksudkan untuk mendapatkan rasa yang enak dan khas dalam setiap masakan (Adeliasani,2019). Sehingga dapat meningkatkan daya terima makanan pada anak asuh panti.

6. Nilai Energi dan Zat Gizi dari Tempe Tahu Goreng menjadi Oseng Tempe Tahu

Bahan utama yang digunakan pada menu sebelum dan sesudah modifikasi adalah sama, yaitu Tempe dan Tahu. perbedaan terletak pada cara pengolahan dan bumbu yang digunakan. Menu sebelum modifikasi diolah melalui proses penggorengan, sedangkan menu sesudah modifikasi menggunakan proses penggorengan dengan penambahan bumbu. Komposisi bahan lebih rinci dapat dilihat pada Lampiran 6. Nilai Energi dan Zat gizi menu sebelum dan sesudah modifikasi dapat dilihat pada Tabel 4 dapat diketahui bahwa nilai energi, protein dan karbohidrat menu sesudah modifikasi meningkat jika dibandingkan sebelum modifikasi. Sedangkan kandungan lemak menu sesudah modifikasi menurun jika dibandingkan menu sebelumnya. Penurunan lemak pada menu sesudah modifikasi disebabkan adanya perbedaan proses pengolahan dimana menu sesudah modifikasi diolah dengan cara mengukus dan menggoreng dengan sedikit minyak. Sesuai dengan anjuran Depkes RI merekomendasikan konsumsi lemak dibatasi tidak melebihi 25% dari total energi perhari, atau paling banyak tiga sendok makan minyak goreng untuk memasak makanan sehari. Serta terdapat penambahan bumbu yaitu kecap manis dan saos tiram yang mana selain menambah rasa manis dan juga umami, sehingga dapat meningkatkan daya terima makanan pada anak asuh panti.

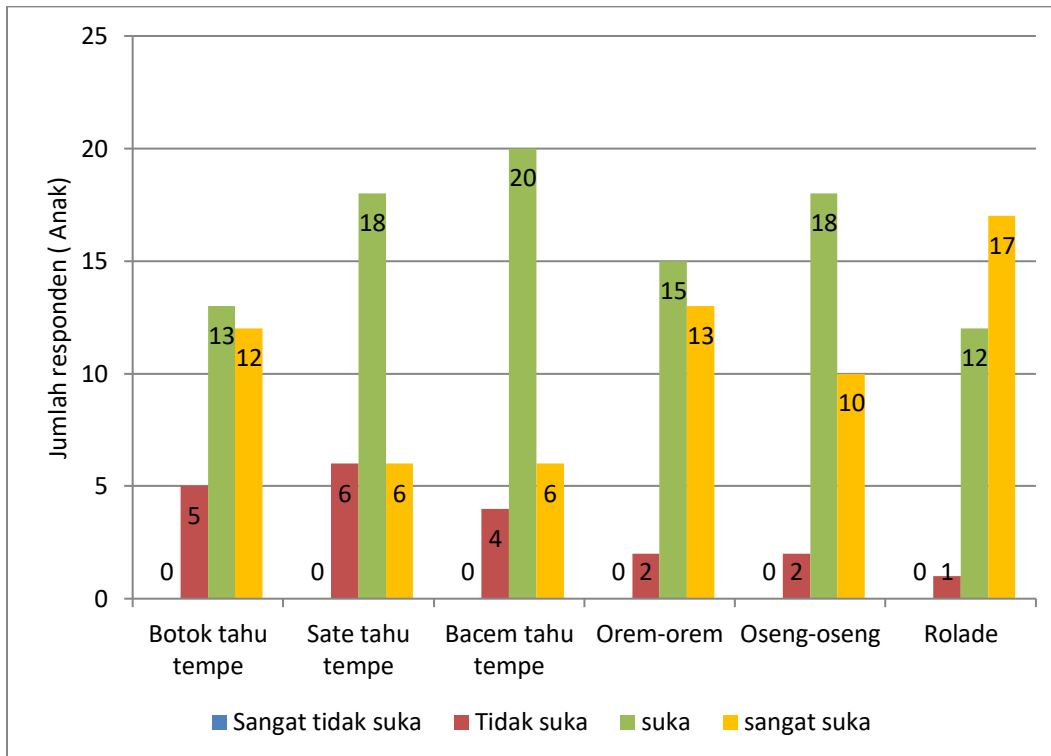
E. Uji Daya Terima

Pada penelitian ini para responden diminta untuk melihat, merasakan, serta menilai masing-masing menu modifikasi dari tampilan bentuk dan warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan cara mengisi lembar uji daya terima yang dibagikan pada setiap responden. Setelah peneliti mengarahkan bagaimana cara mengisi lembar uji daya terima, para responden dipersilahkan untuk menilai masing-masing menu kemudian dilanjutkan dengan mengisi form uji daya terima dengan tujuan mencari menu modifikasi yang paling disukai oleh responden.

Uji daya terima pada penelitian ini merupakan penilaian para responden meliputi panca indra mata (penilaian dari segi tampilan meliputi bentuk dan warna), panca indra penciuman (penilaian aroma), panca indra perasa (penilaian rasa), dan panca indra peraba (penilaian tekstur). Hasil uji daya terima para responden terlampir dalam Lampiran 9.

Data hasil uji daya terima modifikasi menu lauk nabati dari 6 (enam) macam menu modifikasi mulai warna dan tampilan, aroma, rasa, hingga tekstur akan ditampilkan dalam diagram sebagai berikut:

1. Uji Daya Terima Warna



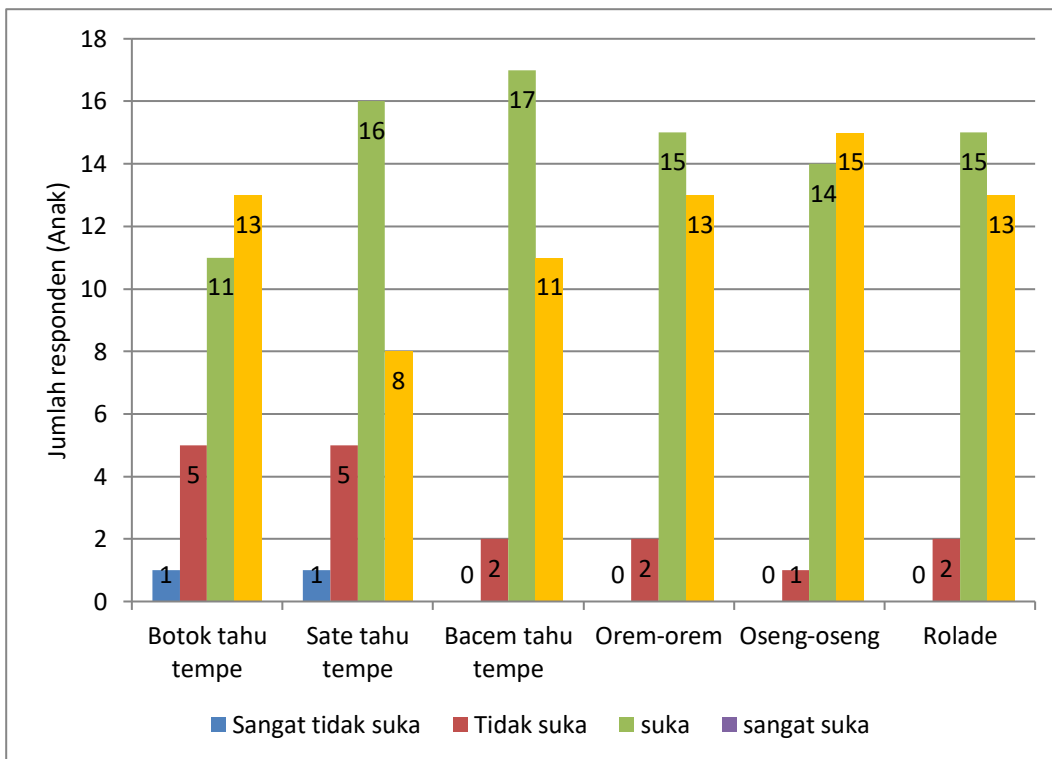
Gambar 5. Hasil daya terima dengan uji kesukaan terhadap warna

Berdasarkan Gambar 5 Daya terima warna pada modifikasi menu tempe dan tahu yang paling disukai yaitu pada menu rolade tempe tahu sebanyak 29 responden dengan persentase 96,7% kategori suka sebanyak 12 anak asuh dan sangat suka sebanyak 17 anak asuh, sedangkan daya terima warna terendah dengan persentase 80% yaitu pada menu sate tempe tahu dengan responden sebanyak 24 anak asuh.

Hasil persentase tampilan warna dan bentuk dari masing-masing menu modifikasi lauk nabati adalah diatas $\geq 80\%$ dengan kategori baik, sehingga menunjukkan bahwa daya terima makanan menu modifikasi dapat diterima dengan baik oleh para responden. Tampilan makanan yang disajikan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu (Mukrie 1990 dalam Maghfiroh, D.S, 2019).

Hal ini menunjukkan bahwa selain tempe tahu goreng, modifikasi menu lauk nabati (tempe tahu olahan) dapat dijadikan alternatif untuk meningkatkan daya terima makan anak asuh terutama menu rolade didapatkan hasil persentase tertinggi yaitu sebanyak 96,7%.

2. Uji Daya Terima Aroma



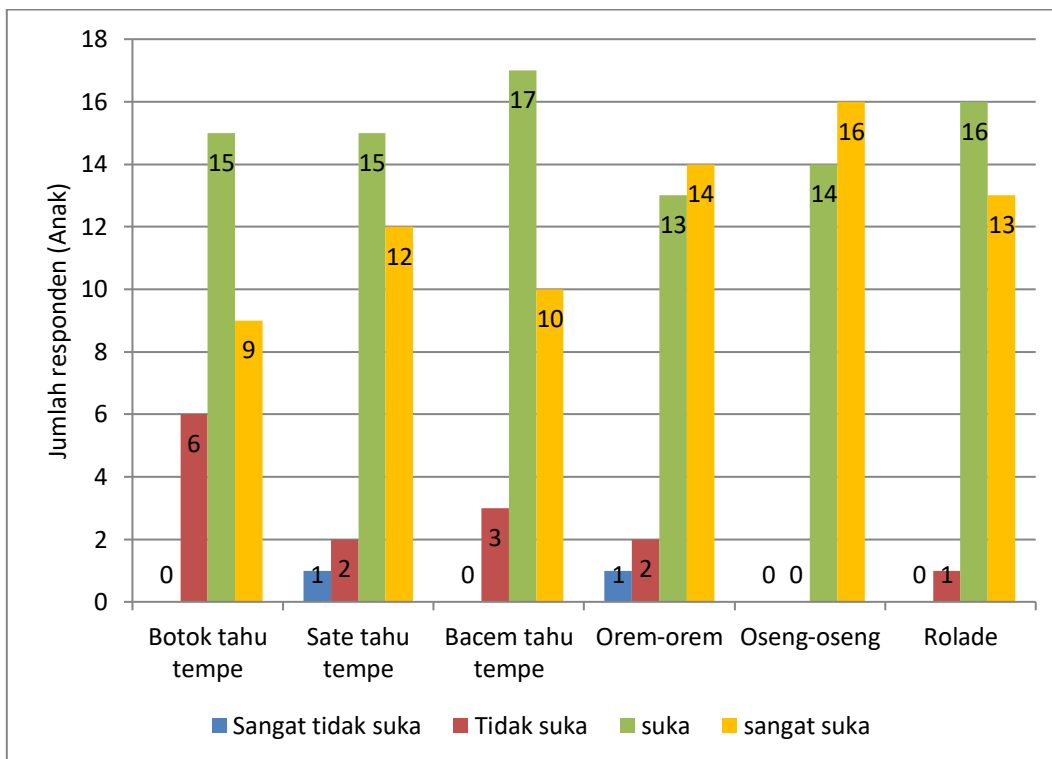
Gambar 6. Hasil daya terima dengan uji kesukaan terhadap aroma

Berdasarkan Gambar 6. Daya terima Aroma pada modifikasi menu tempe dan tahu yang paling disukai yaitu pada menu Oseng-oseng tempe tahu sebanyak 29 responden dengan persentase 96,7%. kategori suka sebanyak 14 anak dan sangat suka sebanyak 15 anak. sedangkan daya terima aroma terendah yaitu pada menu sate tempe tahu dan botok tempe tahu dengan responden sebanyak 5 anak tidak suka dan 1 anak sangat tidak suka.

Hasil persentase aroma dari masing-masing menu modifikasi lauk nabati adalah diatas $\geq 80\%$ dengan kategori baik, sehingga menunjukkan bahwa daya terima makanan menu modifikasi dapat diterima dengan baik oleh para responden. Aroma yang disembarkan

oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang kuat dan merangsang indra penciuman sehingga dapat membangkitkan selera (Adelinasani,2019). Hal ini menunjukkan bahwa selain menu tempe tahu goreng, modifikasi menu lauk nabati (tempe tahu olahan) dapat dijadikan alternatif untuk meningkatkan daya terima makan anak asuh terutama menu oseng didapatkan hasil persentase tertinggi yaitu sebanyak 96,7%.

3. Uji Daya Terima Rasa

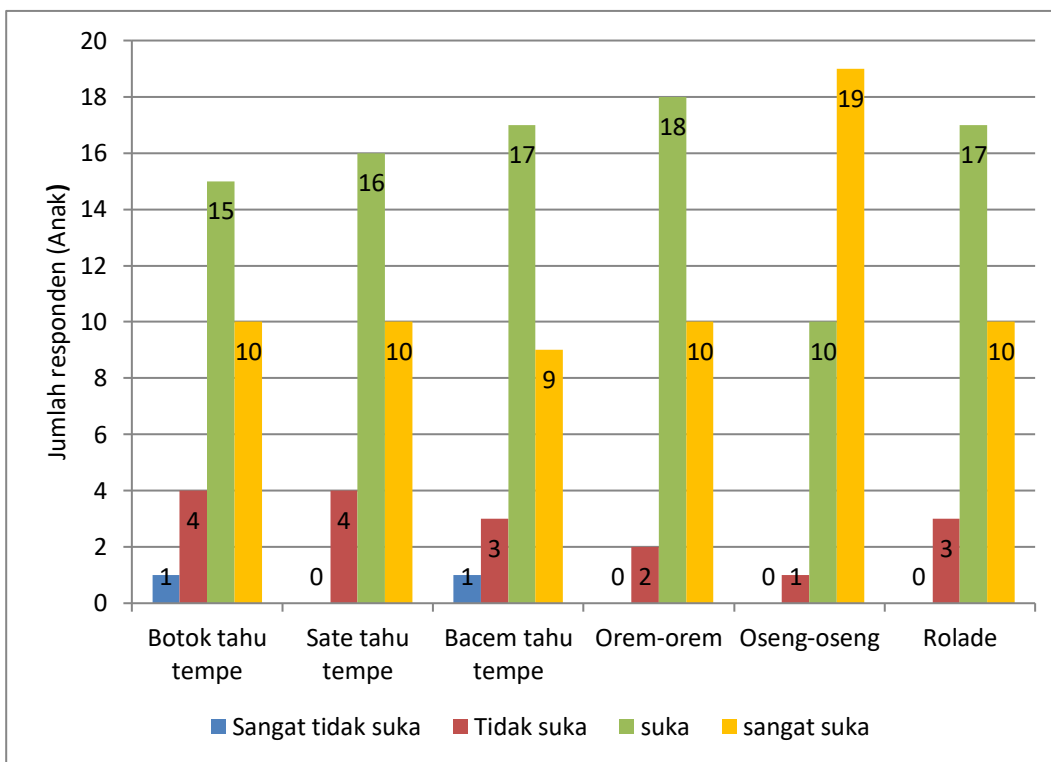


Gambar 7. Hasil daya terima dengan uji kesukaan terhadap rasa

Berdasarkan Gambar 7 Daya terima rasa pada modifikasi menu tempe dan tahu yang paling disukai yaitu pada menu oseng-oseng tempe tahu sebanyak 30 responden dengan persentase 100% kategori suka sebanyak 14 anak dan sangat suka 16 anak. Sedangkan daya terima rasa terendah yaitu pada menu botok tempe tahu dengan responden paling banyak yaitu 6 anak dengan kategori tidak suka dengan rasa botok tempe tahu. Sensivitas terhadap rasa berkurang bila suhu dibawah 20°C atau diatas 30°C (Adelinasani, 2019).

Hasil persentase rasa dari masing-masing menu modifikasi lauk nabati adalah diatas $\geq 80\%$ dengan kategori baik, sehingga daya terima makanan menu modifikasi dapat diterima dengan baik oleh para responden. Hal ini menunjukkan bahwa selain tempe tahu goreng, modifikasi menu lauk nabati (tempe tahu olahan) dapat dijadikan alternatif untuk meningkatkan daya terima makan anak asuh terutama menu oseng didapatkan hasil persentase tertinggi yaitu sebanyak 100%.

4. Daya Terima Kesukaan Tekstur



Gambar 8. Hasil daya terima dengan uji kesukaan terhadap tekstur

Berdasarkan Gambar 8 Daya terima tekstur pada modifikasi menu tempe dan tahu yang paling disukai yaitu pada menu oseng-oseng tempe tahu sebanyak 29 responden dengan persentase 96,7 % kategori suka sebanyak 10 anak asuh dan sangat suka sebanyak 19 anak asuh sedangkan daya terima terendah yaitu pada menu botok tempe tahu responden sebanyak 5 anak asuh dengan kategori sangat tidak suka sebanyak 1 responden dan 4 anak dengan kategori tidak suka.

Hasil persentase tekstur dari masing-masing menu modifikasi lauk nabati adalah diatas >80% dengan kategori baik, sehingga daya terima makanan menu modifikasi dapat diterima dengan baik oleh para responden. Hal ini menunjukkan bahwa selain tempe tahu goreng, modifikasi menu lauk nabati (tempe tahu olahan) dapat dijadikan alternatif untuk meningkatkan daya terima makan anak asuh terutama menu oseng didapatkan hasil persentase tertinggi yaitu sebanyak 96,7%. Keempukan dan kerenyahan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasaknya (Purnita,2017)

Data yang telah diperoleh diketahui bahwa daya terima makan para anak asuh panti asuhan Al-Ikhlas dapat meningkat setelah dilakukan modifikasi makan dari tempe tahu goreng menjadi enam menu tempe tahu olahan dimana daya terima makan masing-masing menu dapat diterima dengan baik, hal ini ditunjukkan dengan perolehan $\geq 80\%$ pada persentase masing-masing menu. Dari hasil penelitian tersebut didapatkan menu oseng-oseng yang paling disukai para responden, hal ini menunjukkan bahwa para responden panti asuhan Al-Ikhlas lebih menyukai modifikasi menu yang lebih sering mereka temui pada umumnya dan juga pengalaman mereka setelah mencicipi menu oseng-oseng sebelum penelitian ini dilakukan atau saat penelitian ini dilakukan.

Para responden lebih menyukai menu modifikasi yang tidak bersantan atau tidak berbahan kelapa seperti botok dan orem-orem, tidak mengalami pemanggangan seperti sate tempe tahu, tidak terlalu asing dari kebiasaan para anak asuh dalam hal ini seperti rolade tempe tahu, dan juga tidak terlalu berasa manis seperti bacem tempe tahu. Untuk para responden yang telah memilih oseng-oseng sebagai menu yang paling disukai lebih banyak disukai para responden berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 9 anak, hal ini menunjukkan bahwa perempuan lebih peka dalam menilai warna, tampilan, aroma, rasa, dan juga tekstur dari masing-masing menu modifikasi sehingga mereka lebih memilih oseng-oseng dari pada menu lainnya. Dari segi usia yang memilih oseng-oseng adalah dari golongan usia remaja tengah dan remaja akhir, dalam hal ini semakin tua usia seseorang akan mempengaruhi luasnya wawasan, pemahaman dan juga pengalaman dalam menilai masakan menu modifikasi. Untuk tingkat pendidikan responden yang memilih oseng-oseng terbanyak adalah dari golongan responden yang bersekolah SMA,

hal ini merupakan akibat dari pengalaman yang lebih banyak yang sudah mereka lalui dan juga lebih matang tingkat kematangan jiwanya. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin baik dalam memberikan penilaian terhadap apa yang mereka lihat, bau, rasa dan juga raba dalam menilai masakan menu modifikasi lauk nabati.

Umumnya masa remaja merupakan periode perkembangan pertumbuhan fisik, periode perkembangan seksual, dan periode perkembangan cara berpikir. Lingkungan sekitar juga sangat berperan penting dalam mempengaruhi karakter dan kematangan seseorang. Menu oseng-oseng tempe lebih banyak dipilih responden yang berasal dari dalam wilayah Pasuruan, hal ini karena para responden sudah tidak asing dengan menu oseng-oseng di sekitar mereka tinggal. Wawasan dan pengalaman yang didapatkan berasal dari bermacam-macam sumber, bisa berasal dari pengetahuan yang telah diberikan orang tua (ayah/lbu) sebelum tinggal dipanti asuhan, wawasan dari guru selama PBM (Proses Belajar Mengajar) baik di sekolah pendidikan formal maupun pendidikan nonformal, informasi dari teman di sekolah, di panti asuhan, media elektronik (internet, buku, majalah, televisi dan lain-lain), dan juga pengalaman yang berasal dari cerita teman atau kerabat yang terlebih dahulu merasakan macam menu modifikasi terutama oseng-oseng tempe tahu di lingkungan dimana mereka tinggal .

Jadi modifikasi menu sangat berperan dalam meningkatkan daya terima makan anak panti asuhan Al-Ikhlas Kabupaten Pasuruan, sehingga bisa dimasukkan ke dalam jadwal siklus menu makan panti. Untuk menu yang dapat dimasukkan pada siklus menu panti asuhan adalah semua menu modifikasi yang telah diberikan kepada responden. Untuk ketentuan hari dan menu modifikasi apa yang akan diberikan kepada para responden merupakan wewenang para pengurus panti asuhan yang akan mengkombinasikan menu tempe tahu olahan apa yang akan masuk didalam siklus menu.