

ABSTRAK

NABILA SHAF A EL GISARY, 2023. Pengaruh Modifikasi Menu terhadap Biaya, Kandungan Energi dan Zat Gizi serta Tingkat Kesukaan Makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang sebagai Upaya Pencegahan Anemia. Skripsi, Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. **(Dibawah bimbingan: Dr. T. Dra. Nurul Hakimah, SST., M.Kes dan Rani Nurmawati, SST., M.Gizi).**

Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang merupakan salah satu yayasan sosial dibawah naungan Pimpinan Pusat Muhammadiyah yang melakukan penyelenggaraan makanan untuk 25 orang anak asuh. Salah satu permasalahan gizi yang ada pada usia anak sekolah dan remaja khususnya perempuan adalah anemia. Penyelenggaraan makanan yang ada di panti asuhan ini tidak memiliki ahli gizi sehingga tidak dilaksanakan sesuai standar, kurang memerhatikan tingkat kesukaan, serta tidak memerhatikan kandungan energi dan zat gizi makro dan mikro terkait anemia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh modifikasi menu terhadap biaya, kandungan energi dan zat gizi serta tingkat kesukaan makanan di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang sebagai upaya pencegahan anemia. Jenis penelitian yang digunakan adalah *pre-experimental study* dengan menggunakan desain/rancangan *one group pretest posttest*. Sampel penelitian ini adalah 25 orang anak asuh dan menu hari ke-1, hari ke-3, dan hari ke-4. Hasil menunjukkan bahwa biaya bahan makanan pada hari ke-1 dan hari ke-4 modifikasi tidak melebihi anggaran pihak panti asuhan, yaitu Rp.15.714,-. Namun, modifikasi menu pada hari ke-3 melebihi anggaran pihak panti asuhan sebesar Rp.2.928,-. Kandungan energi dan zat gizi mengalami peningkatan dan seluruhnya telah memenuhi kecukupan zat gizi harian anak asuh utamanya dalam hal mencegah anemia. Adapun tingkat kesukaan makanan didapatkan pengaruh yang signifikan dengan hasil uji statistik *Wilcoxon* menunjukkan $p\text{-value}=0,000$ ($p<0,05$), bahwa terdapat perbedaan sebelum dan setelah modifikasi. Penelitian ini diharapkan dapat referensi lanjutan untuk mengembangkan menu modifikasi ayam lainnya supaya nilai protein yang diharapkan tidak menurun dari sebelumnya. Selain itu, perlu dilakukan pengembangan metode dalam memodifikasi menu tersebut agar dapat diterapkan oleh pihak institusi secara efektif.

Kata Kunci: *Modifikasi Menu, Biaya, Kandungan Energi dan Zat Gizi, Tingkat Kesukaan, Anemia*