

## **NASKAH PUBLIKASI**

# **PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE TERHADAP TINGKAT KESUKAAN DAN SISA MAKANAN PASIEAN RAWAT INAP KELAS III RSUD WONOSARI**



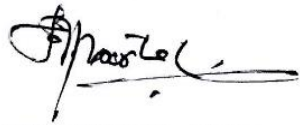
**ARJUNA PRATAMA WARUWU**  
**P07131213036**

**PRODI D-IV  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2017**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

Naskah Publikasi yang berjudul "Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari" ini telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal: 19 Juni 2017

Menyetujui,  
Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP. 19600530 198910 2001

Pembimbing Pendamping,



drh. Idi Setiyobroto, M.Kes  
NIP. 19680207 199403 1002

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Gizi



Tiarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP. 19610203 198501 2001



**HALAMAN PENGESAHAN**

**NASKAH PUBLIKASI**

**PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE TERHADAP  
TINGKAT KESUKAAN DAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III  
RSUD WONOSARI**

Disusun oleh:  
Arjuna Pratama Waruwu  
NIM. P07131213036

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Pada Tanggal: 19 Juni 2017

**DEWAN PENGUJI**

Ketua,  
Setyowati, SKM, M.Kes  
NIP. 19640621 198803 2002

Anggota,  
Dra. Noor Tifauzah, M.Kes  
NIP. 19600530 198910 2001

Anggota,  
drh. Idi Setiyobroto, M.Kes  
NIP. 19680207 199403 1002



Yogyakarta, 14 Juli 2017  
Mengetahui,  
Ketua Jurusan Gizi



Tiarono Sari, SKM, M.Kes  
NIP. 19610203 198501 2001

# PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE TERHADAP TINGKAT KESUKAAN DAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III RSUD WONOSARI

Arjuna Pratama Waruwu<sup>1</sup>, Noor Tifauzah<sup>2</sup>, Idi Setiyobroto<sup>3</sup>

<sup>1)</sup> Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

<sup>2,3)</sup> Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Terapi diet merupakan bagian dari perawatan penyakit yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh. Meskipun telah banyak rumah sakit menyajikan makanan yang memenuhi selera pasien, tetapi masih banyak makanan yang disajikan kurang memuaskan pasien sehingga terjadi sisa makanan. Berdasarkan studi pendahuluan, diketahui masih dijumpai sisa makanan yang tinggi pada lauk nabati tempe di RSUD Wonosari.

**Tujuan:** tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat kesukaan dan sisa makanan pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari.

**Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian *quasy experiment* dengan rancangan *the one shot case study* terdiri dua tahap yaitu penelitian terhadap panelis dan dilanjutkan terhadap pasien. Subjek penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari dengan jumlah sampel sebanyak 30 orang dengan kriteria tertentu. Analisis data menggunakan *chi square* dan *independent sample t-test*.

**Hasil:** Modifikasi resep dilakukan pada bahan, bumbu, serta cara pengolahan dengan *food cost* yang telah memenuhi standar harga lauk nabati RS. Diketahui pada gulai bola tempe, pasien menyatakan suka sebanyak 26 orang dengan sisa makanan sedikit sebesar 93,3%. Sedangkan pada botok tempe, pasien yang menyatakan suka sebanyak 18 orang dengan persentase sisa sedikit sebanyak 73,3%. Hasil uji *chi square* pada tingkat kesukaan pasien diperoleh nilai  $p < 0,05$  dan uji *independent sample t-test* diperoleh  $p < 0,05$ . Hal ini dapat diartikan terdapat perbedaan tingkat kesukaan dan sisa makanan pasien.

**Kesimpulan:** Ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat penerimaan berdasarkan penilaian tingkat kesukaan dan sisa makanan pasien.

---

**Kata Kunci:** modifikasi resep, tingkat kesukaan, sisa makanan

# THE INFLUENCE OF RECIPE MODIFICATION OF VEGETABLE SIDE DISH TEMPEH TOWARD PLEASURE LEVEL AND FOOD WASTE OF PATIENT HOSPITALIZATION III CLASS WONOSARI REGIONAL GENERAL HOSPITAL

Arjuna Pratama Waruwu<sup>1</sup>, Noor Tifauzah<sup>2</sup>, Idi Setiyobroto<sup>3</sup>

<sup>1)</sup> Student of Department Nutrition Health Politechnic of Health Ministry Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

<sup>2,3)</sup> Lecturer of Health Politechnic of Health Ministry Yogyakarta

## Abstract

**Background:** diet therapy was a part of illness treatment which had to be note so that the giving was not exceed than the ability of body organs. Although many hospital had presented food which was fill of patient taste but many foods had presented less of patient satisfy until made the food waste. Base on the preface study had been known that still be found the food waste which high on vegetable side dish tempeh at Wonosari Regional General Hospital.

**Purpose:** this research purpose was to know the influence of recipe modification of vegetable side dish tempeh toward pleasure level and food waste of patient hospitalization III Class Wonosari Regional General Hospital

**Method:** the kind of this research was quays experiment research by creating the one shot case study which consist two stage that was research toward the panellist and continued toward the patient. The subject of this research was patient hospitalization III class wonosari regional general hospital with the sample amount as many as 30 by certain criteria. The data analysis used chi square and independent simple t-test.

**Result:** the recipe modification was done on material, flavour, along with the processing way by food cost which had fulfil the price standard of hospital vegetable side dish. Known on tempeh ball gulai, the patient who stated pleasure was as many as 26 people with a little the food waste as big as 93,3%. Meanwhile on tempeh botok, the patient who stated pleasure was as many as 18 people with the percentage a little waste as many as 73,3%. The result of chi square test on pleasure level of patient was gotten score  $p < 0,05$  and the test of independent sample t-test was gotten  $p < 0,05$  for the food waste. This case could be meant if was found the level difference of pleasure and the food waste of patient.

**Conclusion:** there was the influence of the recipe modifications of vegetable side dish tempeh toward the level acceptance base on assessment of the pleasure level and the food waste of patient.

---

**Key words:** recipe modifications, pleasure level, food waste

## **PENDAHULUAN**

Penyelenggaraan makanan dirumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari penetapan peraturan pemberian makanan rumah sakit, perencanaan menu, sampai distribusi makanan pada pasien/konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Penyediaan makanan merupakan salah satu hal penting dalam peningkatan dan perbaikan status gizi pasien di rumah sakit sebagai bagian dari penyembuhan penyakitnya<sup>1</sup>. Terapi gizi atau terapi diet adalah bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme<sup>2</sup>.

Pelayanan gizi dirumah sakit tetap harus mencapai tujuannya, yaitu menyajikan makanan yang aman, berkualitas, kandungan zat gizi sesuai kebutuhan, cita rasa yang menarik/memuaskan pasien, tepat waktu serta sesuai dengan dana yang telah ditetapkan<sup>3</sup>. Meskipun telah banyak rumah sakit menyajikan makanan yang memenuhi selera pasien, tapi masih banyak pula makanan yang disajikan kurang memuaskan pasien, sehingga terjadi sisa makanan<sup>3</sup>. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat kesukaan dan sisa makanan pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari terhadap modifikasi resep lauk nabati tempe.

## **METODE**

Penelitian ini adalah penelitian eksperimental kuasi yang dilakukan dengan menggunakan metode *The One Shot Case Study/Posttest Only Design* dengan 2 tahap. Tahap 1 dilakukan uji kesukaan terhadap hidangan lauk nabati tempe yang telah dimodifikasi baik teknik pengolahan, bumbu, dan penambahan bahan oleh panelis. Tahap 2 dilakukan uji kesukaan terhadap hidangan lauk nabati tempe yang telah dimodifikasi oleh responden kemudian dilanjutkan dengan pengamatan sisa makanan responden.

Sampel dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari yang mendapatkan diet nasi biasa sebanyak 30 orang dengan kriteria yang telah ditentukan. Penelitian ini dilakukan di RSUD Wonosari pada tanggal 13-14 februari 2017. Variabel yang diteliti meliputi variabel bebas yaitu modifikasi resep lauk nabati tempe, sedangkan variabel terikatnya tingkat kesukaan panelis dan responden serta sisa makanan responden.

Data primer yang dikumpulkan meliputi resep modifikasi lauk nabati tempe, food cost lauk tempe modifikasi, tingkat kesukaan panelis dan responden dan sisa makanan responden. Data sekunder penelitian yaitu gambaran proses penyelenggaraan makanan di RSUD Wonosari dan standar makanan biasa rumah sakit. Instrumen penelitian yang digunakan meliputi surat kesediaan responden, form uji kesukaan panelis dan responden, dan form visual comstock 6 poin.



## HASIL

Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi jenis kelamin, umur, bangsal, pekerjaan dan pendidikan terakhir.

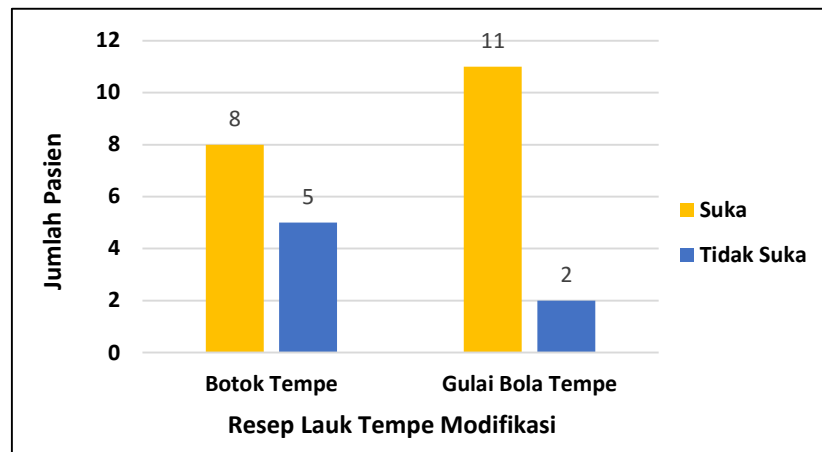
Tabel 1. Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Bangsal, Pekerjaan dan Pendidikan Terakhir

Variabel	n	%
<b>Jenis kelamin</b>		
Laki-laki	8	26,7
Perempuan	22	73,3
Jumlah	30	100
<b>Umur (tahun)</b>		
19-29	8	73,3
30-49	22	27,7
Jumlah	30	100
<b>Bangsal</b>		
Cempaka	15	50
Kana	14	46,7
VK	1	3,3
Jumlah	30	100
<b>Pekerjaan</b>		
Bekerja	19	63,3
Tidak Bekerja	11	36,7
Total	30	100
<b>Pendidikan</b>		
Tidak Sekolah	1	3,3
Pendidikan Dasar	12	40
Pendidikan Menengah	9	30
Pendidikan Tinggi	8	26,7
Jumlah	30	100

Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa karakteristik responden yang meliputi jenis kelamin didominasi responden perempuan yaitu 22 orang (73,3%). Berdasarkan kelompok umur menurut AKG, responden terbanyak terdapat pada kelompok umur 19-29 tahun yaitu 22 orang (73,3%).

Adapun dari ketiga bangsal, responden terbanyak pada penelitian ini yaitu terdapat pada bangsal cempaka yaitu 15 orang (50%). Berdasarkan pekerjaan, mayoritas responden bekerja yaitu 19 orang (63,3%). Sedangkan berdasarkan pendidikan, mayoritas responden dalam penelitian ini memiliki pendidikan dasar yaitu 12 orang (40%)

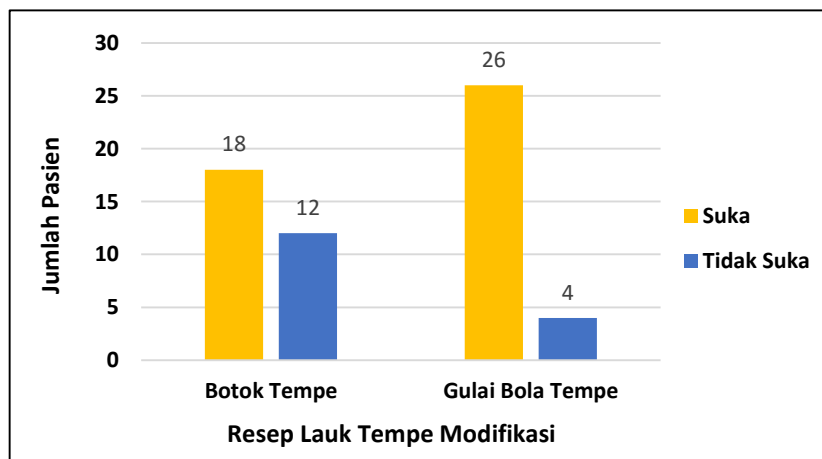
Tingkat kesukaan secara keseluruhan terhadap botok tempe dan gulai bola tempe dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Tingkat Kesukaan Panelis Secara Keseluruhan

Berdasarkan Gambar 1, tingkat kesukaan panelis terhadap lauk tempe menunjukkan mayoritas panelis menyatakan suka terhadap botok tempe. Begitupula pada gulai bola tempe, sebagian besar panelis juga menyatakan suka. Secara keseluruhan berdasarkan penilaian tingkat kesukaan, panelis lebih menyukai gulai bola tempe.

Tingkat kesukaan secara keseluruhan terhadap botok tempe dan gulai bola tempe dapat dilihat pada Gambar 3

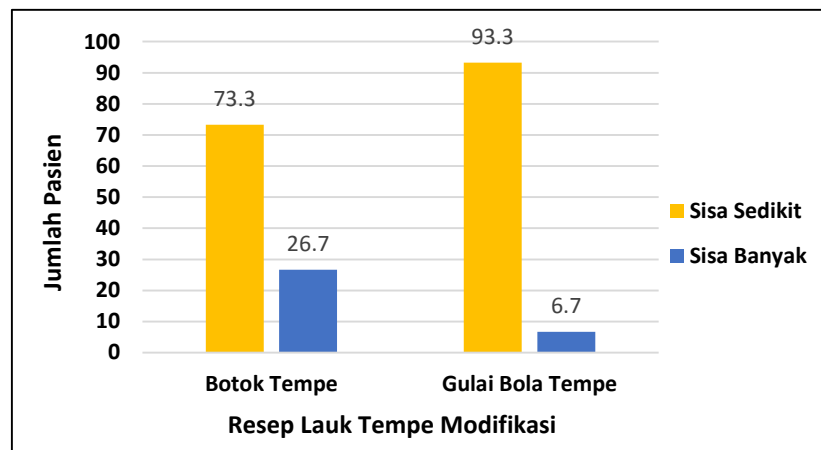


Gambar 2. Tingkat Kesukaan Responden Secara Keseluruhan

Berdasarkan Gambar 2, tingkat kesukaan responden terhadap lauk tempe menunjukkan mayoritas responden menyatakan suka terhadap botok tempe. Begitupula pada gulai bola tempe, sebagian besar responden juga menyatakan suka. Secara keseluruhan berdasarkan penilaian tingkat kesukaan, responden lebih menyukai gulai bola tempe.



Adapun hasil penilaian sisa makanan responden pada kedua lauk tempe modifikasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Sisa Makanan Lauk Tempe Modifikasi

Berdasarkan Gambar 3, hasil penilaian sisa lauk tempe diketahui bahwa pada botok tempe persentase sisa makanan banyak sebesar 26,7% sedangkan persentase sisa makanan sedikit sebesar 73,3%. Jika dibandingkan dengan gulai bola tempe terdapat perbedaan sisa makanan dengan persentase sisa makanan banyak menjadi menjadi 6,7% dan persentase sisa makanan sedikit menjadi 93,3%.

Uji perbedaan *chi square* dilakukan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap kedua lauk nabati hasil modifikasi. Adapun hasil uji *chi square* dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Perbedaan Tingkat Kesukaan Responden

Kategori Resep	Tingkat Kesukaan				Total		P value
	Suka		Kurang suka		n	%	
	n	%	n	%			
Botok Tempe	18	60	12	40	30	100	0,039
Gulai Bola Tempe	26	86,7	4	13,3	30	100	

Hasil pengujian *chi square* diperoleh nilai  $p = 0.039$  dengan level taraf signifikansi  $\alpha = 5\%$  yang diartikan nilai  $p < 0.05$ , sehingga dapat diartikan terdapat perbedaan yang signifikan tingkat kesukaan makanan pasien kelas III RSUD Wonosari pada kedua lauk nabati hasil modifikasi.

Uji perbedaan *independent t test* dilakukan untuk mengetahui perbedaan sisa makanan responden terhadap botok tempe dan gulai bola tempe. Hasil uji *independent t test* dapat dilihat pada Tabel 3

Tabel 3. Hasil Uji Perbedaan Sisa Makanan Responden

Kategori Resep	n	Mean (%)	Std. Deviation	P Value
Botok Tempe	30	1,73	0,450	0,03
Gulai Bola Tempe	30	1,93	0,254	

Hasil analisis terkait uji perbedaan sisa makanan responden pada kedua lauk tempe menunjukkan nilai  $p = 0,03$ . Adapun nilai  $p$  kurang dari  $0,05$  maka dapat diartikan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan sisa makanan pasien kelas III RSUD Wonosari pada kedua lauk nabati hasil modifikasi.

### PEMBAHASAN

Modifikasi resep adalah mengubah resep dasar menjadi resep baru untuk meningkatkan nilai gizi sebuah makanan modifikasi resep dapat dilakukan dengan cara menambah atau mengurangi bumbu pada sebuah masakan. Penambahan ukuran atau takaran bumbu juga merupakan salah satu kunci yang akan menentukan variasi rasa dan jenis masakan<sup>4</sup>.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan di RSUD Wonosari menunjukkan persentase sisa makanan yang paling tinggi yaitu lauk nabati tempe dengan menu tempe goreng. Adapun siklus menu yang berlaku di RSUD Wonosari, teknik pengolahan didominasi dengan cara digoreng dan dibacem. Masakan/hidangan dengan pengolahan secara sederhana dan kurang dalam penggunaan bumbu tentu akan menghasilkan rasa yang kurang menggugah selera.

Berdasarkan hal diatas, maka modifikasi resep lauk tempe dilakukan menjadi dua resep yaitu botok tempe dan gulai bola tempe. Resep botok tempe dan gulai bola tempe dipilih sebagai resep modifikasi karena kedua resep tersebut kaya bumbu rempah sehingga meningkatkan cita rasa makanan. Meskipun demikian, bumbu dan rempah yang digunakan pada resep ini tentunya tidak boleh merangsang pencernaan pasien, sehingga pada praktik pengolahannya dilakukan pembatasan bumbu-bumbu tertentu yang dapat merangsang atau menimbulkan gangguan pencernaan

Penelitian yang dilakukan oleh Yuristrianti (2003) mengungkapkan bahwa dengan modifikasi resep, akan menghasilkan penampilan makanan yang menarik sehingga dapat meningkatkan selera makan pasien dalam mengkonsumsi makanan yang dihidangkan oleh rumah sakit<sup>5</sup>. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa adanya pengaruh modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat kesukaan pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari.

Pengamatan konsumsi makanan melalui sisa makanan merupakan cara sederhana dan sangat penting untuk dievaluasi. Bila makanan yang direncanakan dengan baik dapat dihabiskan oleh pasien, maka dapat disimpulkan pelayanan gizi rumah sakit tercapai<sup>2</sup>. Selain cita rasa yang meningkat, modifikasi resep juga dapat merubah penampilan makanan yang semula terlihat kurang menarik menjadi menarik untuk dikonsumsi. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Alzubaidy (2008) yang menyatakan bahwa penampilan makanan yang buruk dapat berdampak pada banyaknya sisa makanan seseorang<sup>6</sup>.

Hasil penelitian ini juga memperlihatkan bahwa adanya pengaruh modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap sisa makanan pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari. Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fauziah (2011), sisa makanan pasien mengalami peningkatan menjadi 95% pada lauk nabati tempe hasil modifikasi<sup>7</sup>.

### **KESIMPULAN**

1. Modifikasi resep pada hidangan lauk tempe dibuat menjadi 2 resep baru yaitu botok tempe dan gulai bola tempe.
2. Tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan menunjukkan lauk tempe modifikasi yang lebih disukai adalah gulai bola tempe.
3. Tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan bentuk menunjukkan lauk tempe modifikasi yang lebih disukai adalah gulai bola tempe.
4. Sisa makanan responden yang diamati dengan menggunakan metode taksiran visual Comstock skala 6 poin menunjukkan lauk tempe modifikasi dengan tingkat penerimaan baik (sisa sedikit) yaitu pada gulai bola tempe.
5. Ada pengaruh modifikasi resep terhadap tingkat kesukaan dan sisa makanan responden pada lauk tempe hasil modifikasi dengan nilai  $p=0,039$  untuk tingkat kesukaan dan  $p=0,03$  untuk sisa makanan.
6. Food cost atau harga setiap porsi lauk nabati tempe hasil modifikasi sudah sesuai dengan standar harga lauk tempe yang berlaku di RSUD Wonosari dengan selisih  $\pm 10\%$ .

### **SARAN**

1. Berdasarkan hasil penelitian modifikasi resep ini, gulai bola tempe dapat dijadikan salah satu alternatif hidangan yang dapat disajikan pada pasien rawat inap kelas III RSUD Wonosari
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, tidak menutup kemungkinan untuk dilakukan penelitian modifikasi terhadap resep lain yang berlaku di RSUD Wonosari khususnya resep sayur.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Peneliti Mengucapkan terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kasih dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan naskah publikasi ini. Tidak lupa penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Ibu Setyowati, SKM, M.Kes, Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes dan Bapak drh. Idi Setiyobroto, M.Kes yang telah membimbing peneliti sehingga naskah publikasi ini dapat diselesaikan. Peneliti juga menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penelitian maupun penulisan ini sampai selesai yang tidak dapat disebutkan satu persatu

### **DAFTAR PUSTAKA**

1. Depkes RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik. Jakarta
2. Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak: Jakarta
3. Soenardi, Tuti. 2014. *Mengangkat Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

4. Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Edisi Pertama: Yogyakarta, Adicita Karya Nusantara
5. Yuristrianti, N. 2003. Pengaruh Pelatihan Tenaga Penjamah Makanan tentang Sistem Pengolahan dan Penyajian Makanan terhadap Mutu Makanan Pasien di RSUD Prof. Margono Purwokerto. *Tesis*. Program Studi Pasca Sarjana UGM: Yogyakarta
6. Alzubaidy, Abdul. 2008. Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak. *Skripsi*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta
7. Fauziah, Sufi. 2011. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Tingkat Penerimaan Makanan Pasien Rawat Inap di RS Grhasia Propinsi DIY. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi