

# Daya Terima Menu Tambahan Protein Hewani Yang Dimodifikasi Pada Diet Energi Tinggi Protein Tinggi Di RSUD Dr. Doris Sylvanus Palangka Raya

Karlina Sari, Munifa  
RSUD Dr. Doris Sylvanus Palangka Raya  
Poltekkes Kemenkes Palangka Raya  
Email : [karlinasari1883@gmail.com](mailto:karlinasari1883@gmail.com), [mufidapuniq@gmail.com](mailto:mufidapuniq@gmail.com)

*Abstract -The low acceptance of the patient's food will have a negative impact on the nutritional status and recovery of the patient, therefore the acceptance of animal side dishes is an important thing to pay attention to as an effort to accelerate the patient's recovery.*

*In the study of Minimum Service Standards at RSUD dr. Doris Sylvanus for the period January-March 2018 on the regular food menu, leftovers of 24.15%. The research objective was to analyze the acceptability of the dietary modification of additional animal protein on the High Protein High Energi diet (ETPT) at dr. Doris Sylvanus Palangka Raya. The method used in this study was Quasy Exsperimen with a pre-post design. Data collection used a taste test form, a sample characteristic form, and a food weighing form. The sample is 150 respondents. The test used is the Independent Sample T-Test, with a significant level of <0.05. And the Annova test was used to see the differences between the five menu groups that were modified with the menu presented by the hospital. The results of the analysis of the difference in taste test which included color, aroma, taste and level of maturity, there were significant differences from menu modifications with the ETPT Diet menu. presented by the Hospital with a sig value <0.05. The result of the acceptance test for the modified menu with the ETPT Diet menu that was presented by the hospital, the sig value <0.05 means that there is a difference in the acceptance of the menu modification with the ETPT Diet menu served by the Hospital.*

**Keywords:** Acceptance, Animal Side of the ETPT Diet

**Abstrak:** Rendahnya daya terima makanan pasien akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien, oleh karena itu daya terima lauk hewani menjadi hal yang penting untuk diperhatikan sebagai upaya mempercepat kesembuhan pasien. Pada penelitian Standar Pelayanan Minimal di RSUD dr. Doris Sylvanus periode Januari-Maret tahun 2018 pada menu makanan biasa sisa makanan sebesar 24,15 %. Tujuan penelitian untuk menganalisis daya terima modifikasi menu tambahan protein hewani pada diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Quasy Eksperimen* dengan rancangan *Pre Post Design* Pengumpulan data menggunakan formulir uji cita rasa, Formulir karakteristik sampel, Formulir *Food Weighing*. Sampel berjumlah 150 responden. Uji yang digunakan yaitu *Independent Sample T-Test*, dengan tingkat signifikan < 0,05. Dan uji Annova yang digunakan untuk melihat perbedaan dari lima kelompok menu yang dimodifikasi dengan menu yang disajikan oleh RS. Hasil uji analisis perbedaan uji cita rasa yang meliputi warna, aroma, rasa dan tingkat kematangan terdapat perbedaan yang signifikan dari modifikasi menu dengan menu Diet ETPT yang disajikan Rumah Sakit dengan nilai sig < 0,05. Hasil uji daya terima menu modifikasi dengan menu Diet ETPT yang disajikan Rumah Sakit nilai sig < 0,05 artinya ada perbedaan daya terima modifikasi menu dengan menu Diet ETPT yang disajikan Rumah Sakit.

**Kata kunci :** Daya Terima, Lauk Hewani Diet ETPT

## PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlahnya sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Keberhasilan suatu pelayanan gizi antara lain dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan (Kemenkes RI, 2013).

Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (*ETPT*) adalah diet yang mengandung energi dan protein di atas normal. Syarat diet ini adalah tinggi kalori, tinggi protein, cukup vitamin dan mineral, serta mudah dicerna. Untuk memudahkan, penambahan konsumsi kalori dan protein dilakukan dengan memberikan penambahan makanan sumber protein tinggi seperti susu, telur dan daging (Almatsier, 2004).

Rendahnya daya terima makanan pasien ini akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien, oleh karena itu daya terima lauk hewani menjadi hal yang penting untuk diperhatikan sebagai upaya mempercepat kesembuhan pasien (Novia, dkk 2016).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Irfanny, dkk, 2012 tentang evaluasi penyelenggaraan makanan lunak dan analisis sisa makanan lunak di beberapa rumah sakit di Jakarta menunjukkan bahwa responden yang tidak menghabiskan lauk hewani pada setiap waktu makan cukup besar yaitu di atas 35%. Hampir sama dengan penelitian Puruhita dkk 2012 yang menyatakan bahwa sisa makanan  $\geq 75\%$  untuk hidangan lauk hewani sebanyak 9%. Sisa makanan terbanyak berasal dari lauk hewani. Pada penelitian Ama dkk (2012), tentang analisis persepsi contoh terhadap karakteristik lauk hewani menunjukkan terdapat contoh yang menyatakan tidak suka terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dari ayam demikian

juga pada telur dan ikan, terdapat contoh yang menyatakan tidak suka terhadap aroma telur, tekstur ikan serta rasa dari telur dan ikan.

Pada penelitian Standar Pelayanan Minimal di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya periode Januari - Maret tahun 2018 pada menu makanan biasa sisa makanan sebesar 24,15 %. Di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya untuk tambahan protein hewani pada diet *ETPT* digunakan telur rebus dan ikan gabus goreng atau di rebus saja. RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya belum ada penelitian yang dilakukan untuk melihat daya terima terhadap lauk hewani tambahan pada diet *ETPT*. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis daya terima modifikasi menu tambahan protein hewani pada diet *ETPT* di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya.

## METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian gizi institusi penyelenggaraan makanan yang bertujuan menganalisis daya terima modifikasi menu tambahan protein hewani diet *ETPT* di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya.

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *quasy experiment* dan dilakukan secara observasional dengan desain *Pre-post design* dalam rancangan ini sudah dilakukan observasi pertama (pretest) yang memungkinkan menguji perubahan-perubahan yang terjadi setelah adanya eksperimen (program).

Penelitian ini dilaksanakan di RSUD Dr. Doris Sylvanus Palangka Raya. Tahap I Uji cita rasa Modifikasi menu tambahan protein untuk diet *ETPT* oleh panelis di Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya. Tahap 2 Uji daya terima dan uji cita rasa Modifikasi menu tambahan protein untuk pasien yang mendapatkan diet *ETPT* di ruang rawat inap bangsal Aster, Bougenville, Cempaka, Dahlia, Gardenia dan Nusa indah di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya.

Populasi dalam penelitian ini adalah semua pasien rawat inap bangsal di ruang Aster, Bougenville, Cempaka, Dahlia, Gardenia dan Nusa Indah, di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya.

Sampel diambil dengan teknik *non probability sampling* dengan jenis *purposive sampling*, karena peneliti hanya mengambil sampel yang memenuhi syarat tanpa randomisasi dengan jumlah yang diinginkan. Besar sampel yang diambil sebesar 30 sampel dari setiap siklus menu yang berbeda, sampel diambil dari ruang Aster, Bougenville, Cempaka, Dahlia, Gardenia dan Nusa Indah yang sesuai dan telah memenuhi kriteria sampel.

Cara pengumpulan data primer adalah a) Data uji cita rasa diperoleh melalui uji cita rasa yang dilakukan oleh panelis sebelum menu disajikan kepada sampel penelitian dengan menggunakan formulir uji cita rasa. b) Data daya terima modifikasi menu diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung sisa modifikasi menu lauk hewani yang dikonsumsi dengan menggunakan formulir *Food Weighing*.

Analisis univariat untuk memperoleh distribusi usia, jenis kelamin, dan cita rasa makanan modifikasi menu tambahan diet *ETPT* yang disajikan dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi dan dianalisa secara deskriptif. Sedangkan data daya terima akan ditampilkan dalam nilai mean, median, minimal, maksimal dan standar deviasi).

Analisis Bivariat a) Uji perbedaan pada cita rasa yang meliputi warna, aroma, rasa dan tingkat kematangan pada modifikasi menu tambahan protein hewani pada diet *ETPT* dengan menu yang disajikan dari rumah sakit di uji dengan menggunakan Uji T beda atau *independent sample T-Test*. b) Uji perbedaan pada daya terima pada modifikasi menu tambahan protein hewani pada diet *ETPT* dengan menu yang disajikan dari rumah sakit di uji dengan menggunakan Uji anova.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Karakteristik Sampel

Jumlah subyek penelitian ini adalah 150 sampel yaitu dari ruang Aster, Bougenville, Cempaka, Dahlia, Gardenia dan Nusa Indah semuanya adalah pasien rawat inap di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya yang menjadi sampel penelitian. Karakteristik sampel dalam penelitian ini meliputi umur dan jenis kelamin.

Tabel 4.1 Karakteristik Sampel di RSUD dr. Doris Sylvanus Palangka Raya

Karakteristik	Variabel	N	%
Umur	14-30 tahun	49	32,7
	31-40 tahun	29	19,7
	41 - 50 tahun	22	14,7
	> 50 tahun	50	33,3
Jenis Kelamin	Laki-laki	90	60
	Perempuan	60	40

### B. Uji Cita Rasa Berdasarkan penampilan

#### 1. Warna Makanan Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna makanan dari menu yang disajikan berbeda beda sehingga tingkat kesukaan terhadap warna juga berbeda.

Tabel 4.2. Distribusi Frekuensi Uji Cita Rasa Berdasarkan Warna

MENU	Warna					
	Sangat Suka		Suka		Cukup Suka	
	n	%	n	%	n	%
1. Nugget Ikan Gabus	4	13,33	23	76,67	2	6,67
2. Otak-otak Ikan Gabus	0	0	16	53,33	5	16,67
3. Siomay Ikan Gabus	0	0	18	60	7	23,33

4. Pepes Gabus Kemangi	1	3,333	25	83,33	3	3. Siomay Ikan Gabus	1	10,00	4	13,33	14	46,67	0	0	23,33	5	16,7	0	0
5. Gabus Masak Kecap	3	10	22	73,33	5	4. Pepes Gabus Kemangi	1	3,33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6. Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus)	0	0	13	43,33	10	5. Masak Kecap	4	13,33	7	23,3	18	60	7	23,33	1	3,33	0	0	0
						6. Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus)	0	0	5	16,67	20	66,67	5	16,67	0	0	0	0	0
									0	0	8	26,6	12	40	10	33,3	0	0	0

Berdasarkan tabel diatas 4.2, diketahui bahwa aspek penilaian uji cita rasa menu modifikasi berdasarkan warna, warna yang paling disukai adalah menu modifikasi menu pepes gabus kemangi yaitu sebesar 83,33%. Dimana pada menu modifikasi pepes ini menggunakan pewarna alami yaitu kunyit. Kunyit (*Curcuma domestica*), biasa digunakan sebagai bumbu dalam masakan. Selain itu kunyit juga dapat memberi warna kuning pada masakan. Warna kuning pada kunyit disebabkan oleh adanya zat kurkuminoid pada kunyit sehingga dapat membuat warna masakan lebih cerah ( Sainitif, 2018).

Masih terdapat warna makanan yang tidak disukai oleh sampel yaitu pada menu otak otak sebesar 30% dimana warna dari otak-otak ini berwarna putih pucat karna menggunakan tepung tapioka sehingga menu otak otak ini kurang disukai dari segi warna.

## 2. Aroma Makanan Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Aroma makanan terbentuk karena senyawa yang menguap sebagai akibat dari reaksi enzim. Aroma merupakan rasa dan bau yang sangat subyektif dan sangat sulit untuk diukur. Aroma yang disebarkan tersebut dapat menarik selera karena merangsang indera penciuman. Faktor aroma dapat berupa bau dan rasa, misalnya rasa manis, asam, pahit, asin, harum (Rahayu, 2001).

Tabel 4.3 Distribusi frekuensi uji cita rasa berdasarkan Aroma

Menu	Aroma								Menu	Rasa									
	Sangat Suka		Suka		Cukup Suka		Tidak Suka			Sangat Suka		Tidak Suka		Sangat Tidak Suka					
	n	%	n	%	n	%	n	%		n	%	N	%	n	%				
1. Nugget Ikan Gabus	1	3,333	23	76,67	5	16,67	1	3,33	1. Nugget Ikan Gabus	9	30	16	53,33	3	10	2	6,67	0	0
2. Otak-otak Ikan Gabus	0	0	17	56,67	7	23,33	6	20	2. Otak-otak Ikan Gabus	1	3,333	17	56,67	3	10	9	30	0	0
									3. Siomay Ikan Gabus	5	16,67	12	40	7	23,33	6	20	0	0
									4. Pepes Gabus	3	10	20	66,67	6	20	1	3,33	0	0

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa aspek penilaian uji cita rasa menu modifikasi berdasarkan aroma, yang suka terhadap aroma dari menu modifikasi adalah pada menu nugget ikan gabus yaitu sebesar 76,67%. Aroma dari nugget dihasilkan dari penggunaan bumbu bawang putih yang memberikan aroma harum pada saat proses penggorengan. Proses penggorengan membuat aroma dari dalam makanan keluar dan membuat makanan menjadi renyah (Kisdyatma R, 2019).

Aroma yang tidak disukai yaitu pada menu Diet ETPT RS berupa telur rebus yaitu sebesar 23,3%. Dimana aroma dari telur yang berbau amis sehingga dari segi aroma telur rebus kurang disukai oleh responden.

## B. Uji Cita Rasa Berdasarkan Rasa

### 1. Rasa Makanan Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Rasa merupakan komponen flavor yang terpenting karena mempunyai pengaruh yang dominan yang lebih banyak melibatkan indera pengecap (Winarno, 2004). Hasil uji cita rasa berdasarkan rasa dari makanan yang disajikan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.4. Distribusi frekuensi uji cita rasa berdasarkan Rasa

Kemangi																			
5. Gabus Masak Kecap	8	26,67	16	53,33	4	13,33	2	6,67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6. Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus)	0	0	9	30	11	36,6	10	33,3	0	0	12	40	8	26,67	10	33,3	0	0	
4. Pepes Gabus Kemangi	3	10	24	80	3	10,00	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5. Gabus Masak Kecap	2	6,667	23	76,67	5	16,67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
6. Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus)	0	0	12	40	8	26,67	10	33,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa aspek penilaian uji cita rasa menu modifikasi berdasarkan rasa, yang sangat suka terhadap rasa dari menu modifikasi adalah pada menu nugget ikan gabus yaitu sebesar (30%) dan dalam kategori suka pada menu pepes gabus kemangi yaitu sebesar (66,67%) dimana kedua menu modifikasi ini mempunyai rasa yang gurih karena penggunaan bumbu yang cukup banyak terutama pada pepes kemangi yang menggunakan rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit dan daun kemangi sehingga menimbulkan rasa yang lebih enak.

## 2. Tingkat Kematangan Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Tingkat Kematangan digunakan untuk mendeskripsikan lauk pauk seperti telur atau daging. Tingkat kematangan juga dapat diaplikasikan untuk menggambarkan kematangan nasi, lauk nabati, buah dan sayur. Apabila tingkat kematangan suatu makanan tidak sesuai maka akan mempengaruhi rasa makanan (Dewi dan Andriani, 2017).

Hasil penilaian berdasarkan tingkat kematangan menu yang telah disajikan dapat dilihat pada tabel 4.5 ini :

Tabel 4.5 Distribusi frekuensi uji cita rasa berdasarkan Tingkat Kematangan

Menu	Tingkat Kematangan									
	Sangat Suka		Suka		Cukup Suka		Tidak Suka		Sangat Tidak Suka	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Nugget Ikan Gabus	4	13,33	21	70	4	13,33	1	3,33	0	0
2. Otak-otak Ikan Gabus	0	0	19	63,33	3	10,00	8	26,7	0	0
3. Siomay Ikan Gabus	3	10	20	66,67	4	13,33	3	10	0	0

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa aspek penilaian uji cita rasa menu modifikasi berdasarkan tingkat kematangan, yang suka terhadap tingkat kematangan dari menu modifikasi adalah pada menu pepes gabus kemangi yaitu sebesar 80%. Pepes gabus kemangi diolah dengan cara dikukus. Ikan kukus akan mempertahankan cita rasa dan kandungan gizi seperti asam lemak Omega-3. Dengan mengukus, daging ikan tidak akan hancur selama proses memasak sehingga daging ikan akan matang merata (Maryati S, 2000).

## C. Tingkat Daya Terima

Tabel 4.6 Tingkat daya terima Modifikasi Menu Diet ETPT

Jenis Menu	Mean (dalam %)	Standar Deviasi	Minimum	Maximum
(I) Nugget Ikan Gabus	84,19	32,25	0	100
(II) Otak-Otak Ikan Gabus	68,79	42,04	0	100
(III) Siomay Ikan Gabus	70,75	41,72	0	100
(IV) Pepes Gabus Kemangi	73,78	32,30	2,2	100
(V) Ikan Gabus Masak Kecap	73,10	29,86	0	100

Berdasarkan data tersebut diketahui daya terima yang paling disukai oleh responden adalah nugget ikan gabus dengan persentase daya terima sebanyak 84,19%. Menu nugget ikan gabus tersebut disukai oleh responden dikarenakan nugget tersebut memiliki rasa yang gurih karena pada menu nugget ikan gabus tersebut ditambahkan bumbu seperti bawang putih, lada bubuk, dan sebelum digoreng terlebih dahulu nugget ikan gabus ini dilapisi dengan tepung panir yang dicelupkan ke dalam telur atau melalui proses memamer (Maryati S, 2000). Sehingga rasa

dari nugget ikan gabus lebih gurih. Nugget ikan gabus yang digoreng mempunyai warna kuning keemasan yang membuat tampilan nugget ikan gabus lebih menarik.

#### D.Perbedaan Uji Cita Rasa Berdasarkan Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Uji cita rasa meliputi komponen warna, aroma, rasa dan tingkat kematangan. Uji perbedaan cita rasa digunakan pada modifikasi menu tambahan protein hewani pada diet *ETPT* dengan menu Diet ETPT yang disajikan oleh RS.

##### 1. Warna Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Hasil uji perbedaan warna antara Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Menu Modifikasi dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.7 Hasil Uji Perbedaan Warna Menu Diet ETPT (Telur Rebus) dengan Menu yang di Modifikasi

Variabel	Rata-rata Perbedaan	t	p-value
Perbedaan Warna Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus) dengan Nugget Ikan Gabus	0,733	4,097	0
Perbedaan Warna Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Otak-otak Ikan Gabus	-0,033	-0,153	0,879
Perbedaan Warna Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus) dengan Siomay Ikan Gabus	0,267	1,223	0,226
Perbedaan Warna Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus) dengan Pepes Gabus Kemangi	0,6	3,516	0,001
Perbedaan Warna Menu Diet ETPT RS(Telur Rebus) dengan Gabus Masak Kecap	0,6	3,516	0,001

Hasil perbedaan daya terima berdasarkan variabel warna makanan yang memiliki perbedaan dengan menu diet ETPT RS atau p-value < 0,05 yaitu pada menu nugget ikan gabus, pepes gabus kemangi dan gabus masak kecap. Sehingga dalam kategori warna makanan menu tersebut mempunyai perbedaan daya terima yang dinilai dari segi warna makanan. Pada menu pepes gabus kemangi ada

penambahan warna alami dari kunyit sehingga warna masakan yang dihasilkan lebih berwarna dan pada menu nugget ikan gabus warna yang dihasilkan dari proses pengorengan nugget ikan gabus yaitu warna coklat keemasan, dan warna dari gabus masak kecap juga berwarna coklat karena ada penambahan kecap dan saos tiram. Sehingga ketiga menu ini mempunyai warna yang menarik.

Pada menu otak-otak ikan gabus dan siomay ikan gabus memiliki nilai p-value >0,05 yang artinya tidak ada perbedaan dalam penilaian warna makanan yang di bandingkan dengan menu Diet ETPT yang disajikan oleh rumah sakit hal ini disebabkan warna yang dihasilkan dari kedua menu tersebut hampir sama dengan menu Diet ETPT yang disajikan RS.

Penelitian yang dilakukan oleh Ariyanti (2017) terdapat hubungan antara warna makanan dengan sisa makanan dan Munawar (2011) di RSHS Bandung yang menyatakan bahwa responden yang beranggapan warna makanan tidak menarik akan menyisakan makanan lebih banyak sedangkan responden yang menyatakan warna makanan menarik akan menyisakan makanan lebih sedikit.

Pada penelitian Dewi dan Andriani, 2017 pada penyelenggaraan makanan *outshourching* presentase responden yang menyatakan puas terhadap warna makanan sebesar 95,3%. Warna makanan yang disajikan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kepuasan makan pasien. Kombinasi warna yang menarik akan berpengaruh terhadap penampilan makanan sehingga berpotensi mampu merangsang saraf melalui indera penglihatan yang nantinya akan membangkitkan selera makan (Dewi dan Andriani, 2017).

##### 2. Aroma Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Hasil uji perbedaan aroma antara Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Menu Modifikasi dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.8 Hasil Uji Perbedaan Aroma Menu Diet ETPT (Telur Rebus) dengan Menu yang di Modifikasi

Variabel	Rata-rata Perbedaan	t	p-value
Perbedaan Aroma Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Nugget Ikan Gabus	0,667	3,837	0,000
Perbedaan Aroma Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Otak-otak Ikan Gabus	0,433	2,106	0,04
Perbedaan Aroma Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dan Siomay Ikan Gabus	0,567	2,482	0,016
Perbedaan Aroma Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Pepes Gabus Kemangi	0,7	3,671	0,001
Perbedaan Aroma Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Gabus Masak Kecap	0,767	3,357	0,001

Hasil perbedaan daya terima berdasarkan variable aroma makanan nilai p-value rata-rata hasil menu modifikasi < 0,05 yang artinya ada perbedaan antara aroma dari menu Diet ETPT yang disajikan RS dengan Menu Modifikasi.

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan oleh makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula (Moehyi, 1992).

### 3. Rasa Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (*taste buds*) yg terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa. Pada usia lanjut, pengecap rasa manusia akan berkurang jumlahnya, sehingga memerlukan lebih banyak bumbu untuk menimbulkan cita rasa yg sama.

Hasil uji perbedaan rasa antara Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Menu Modifikasi dapat dilihat pada tabel berikut ini

Tabel 4.9 Hasil Uji Perbedaan Rasa Menu Diet ETPT (Telur Rebus) dengan Menu yang di Modifikasi

Variabel	Rata-rata Perbedaan	t	p-value
Perbedaan Rasa Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Nugget Ikan Gabus	0,833	3,655	0,001
Perbedaan Rasa Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Otak-otak Ikan Gabus	0,500	2,037	0,046
Perbedaan Rasa Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Siomay Ikan Gabus	0,567	2,402	0,020
Perbedaan Rasa Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Pepes Gabus Kemangi	0,833	3,655	0,001
Perbedaan Rasa Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Gabus Masak Kecap	0,767	3,357	0,001

Hasil perbedaan daya terima berdasarkan variabel rasa makanan nilai p-value rata-rata hasil menu modifikasi < 0,05 yang artinya ada perbedaan antara rasa dari menu Diet ETPT yang disajikan RS dengan Menu Modifikasi.

Rasa dari menu modifikasi didapatkan dari penggunaan bumbu-bumbu dan teknik pengolahan menu yang bervariasi sehingga menciptakan rasa yang lebih enak pada masakan.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Novia T, dkk (2016) bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap daya terima lauk hewani pada pasien bedah berdasarkan uji cita rasa lauk hewani yang disajikan di RSUD Cengkareng. Senada dengan penelitian yang dilakukan oleh Juandini (2010) di RS Tk.II Dustrira Cimahi yang menyatakan ada hubungan penilaian penampilan dan rasa terhadap daya terima makanan.

### 4. Tingkat Kematangan Modifikasi Menu Tambahan Protein Hewani Pada Diet ETPT

Hasil uji perbedaan tingkat kematangan antara Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Menu Modifikasi dapat dilihat pada tabel berikut ini

Tabel 4. 10 Hasil Uji Perbedaan tingkat kematangan Menu Diet ETPT (Telur Rebus) dengan Menu yang di Modifikasi

Variabel	Rata-rata Perbedaan	t	p-value
Perbedaan Tingkat Kematangan Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Nugget Ikan Gabus	0,867	4,401	0,000
Perbedaan Tingkat Kematangan Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Otak-otak Ikan Gabus	0,467	2,186	0,033
Perbedaan Tingkat Kematangan Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Siomay Ikan Gabus	0,967	5,027	0,000
Perbedaan Tingkat Kematangan Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Pepes Gabus Kemangi	1,000	5,078	0,000
Perbedaan Tingkat Kematangan Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Gabus Masak Kecap	0,833	4,599	0,000

Hasil perbedaan daya terima berdasarkan variabel tingkat kematangan makanan nilai p-value rata-rata hasil menu modifikasi < 0,05 yang artinya ada perbedaan antara tingkat kematangan dari menu Diet ETPT yang disajikan RS dengan Menu Modifikasi. Tingkat kematangan pada Menu Modifikasi didapatkan dari teknik pemasakan. Penelitian yang dilakukan oleh Saskia dkk (2018) tentang hubungan tingkat kematangan dan suhu dengan sisa makanan di Rumkital DR. Ramelan Surabaya terdapat hubungan sisa makanan dengan tingkat kematangan lauk nabati pada menu makan malam.

#### D. Perbedaan Uji Daya Terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) Dengan Menu Modifikasi

Daya terima makanan adalah persentase makanan yang dikonsumsi dari menu yang disajikan. Hasil uji daya terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) Dengan Menu Modifikasi dapat dilihat pada tabel 4.11

Tabel 4.11 Hasil Uji Daya Terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) Dengan Menu Modifikasi

Variabel	Mean	p-value
Daya Terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Nugget Ikan Gabus	2,93	
Daya Terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Otak-otak Ikan Gabus	2,63	
Daya Terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Siomay Ikan Gabus	2,13	0,015
Daya Terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Pepes Gabus Kemangi	2,73	
Daya Terima Menu Diet ETPT RS (Telur Rebus) dengan Gabus Masak Kecap	2,10	

Hasil uji perbedaan daya terima nilai p-value rata-rata hasil menu modifikasi < 0,05 yang artinya ada perbedaan daya terima antara menu Diet ETPT yang disajikan RS dengan Menu Modifikasi. Hasil ini sesuai dengan teori yang menjelaskan bahwa daya terima terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan dan indera penglihatan, penciuman, pencicip. Dan makanan yang mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang apabila disajikan akan menyebarkan aroma lezat, penampilannya menarik dan mempunyai rasa yang enak (Moehyi, 1992).

Menurut penelitian Wijaya Fatria (2016) daya terima pasien terhadap menu telur rebus menunjukkan bahwa dari 17 responden sebanyak 14 responden (82,4%) menilai cita rasa telur rebus dalam kategori rendah. Dan penelitian yang dilakukan oleh Murni (2012) menunjukkan 57,1 % responden tidak menghabiskan hidangan telur yang disajikan.

Pada penelitian Ama (2012) tentang analisis persepsi contoh terhadap karakteristik lauk hewani menunjukkan terdapat contoh yang menyatakan tidak suka terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dari telur, ayam dan ikan. Penelitian Harvie (2011) menunjukkan bahwa 33% responden tidak menghabiskan hidangan telur yang disajikan.

## KESIMPULAN

1. Karakteristik usia sampel yang berusia 14-30 tahun sebanyak 32,7%, usia 31-40 tahun 19,7%, usia 41-50 tahun 14,7%, dan usia > 50 tahun (33,3 %) dan yang berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 90 orang (60%) berjenis kelamin perempuan sebanyak 60 orang (40%).
2. Hasil uji cita rasa untuk warna yang paling banyak disukai yaitu pada menu pepes gabus kemangi dengan presentase sebesar 83,3 %, aroma yang paling banyak disukai pada menu nugget ikan gabus dengan presentase sebesar 76,67%, rasa yang paling banyak disukai yaitu pada menu nugget ikan gabus dengan presentase sebesar 66,67%, dan tingkat kematangan menu yang paling disukai yaitu pada menu pepes gabus kemangi dengan presentase sebesar 80%.
3. Daya terima modifikasi menu yang disukai yaitu menu nugget ikan gabus dengan persentase daya terima sebesar 84,19 %
4. Hasil uji cita rasa yang meliputi warna, aroma, rasa dan tingkat kematangan terdapat perbedaan yang signifikan antara dari modifikasi menu dengan menu Diet ETPT yang disajikan Rumah Sakit.
5. Ada perbedaan daya terima modifikasi menu dengan menu Diet ETPT yang disajikan Rumah Sakit.

## SARAN

1. Perlu dilakukannya modifikasi resep pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit terutama pada menu tambahan protein untuk pasien dengan Diet ETPT guna meningkatkan daya terima dari hidangan tambahan lauk hewani untuk Diet ETPT.
2. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai anggaran biaya untuk menu Diet ETPT yang telah di modifikasi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada seluruh responden yang telah membantu penelitian ini. Semoga penelitian ini dapat berguna bagi masyarakat

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ama, AYN. 2012. *Persepsi Konsumsi dan Kontribusi Lauk Hewani Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Cibinong*. Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEM IPB. Bogor.
- Ariyanti V, Endang NW dan Rusdin R. 2017. *Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD DR. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen*. Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621 ,Vol 10 No.1 Juni 2017.
- Dewi S.R dan Adriani M (2017). *Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Makanan Dengan Sistem Penyelenggaraan outsourcing dan Swakelola di RS Islam Jemursari Surabaya*. Diakses dari : e-journal. Unair.ac.id.
- Harvie, Nabilah K. 2011. *Sisa Makanan Lunak Ditinjau Dari Cita Rasa Makanan Rumah Sakit Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Di RSUD Budhi Asih Jakarta Timur*. Tahun 2011. Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Poltekkes Jakarta II.
- Irfanny A, Edith H dan Ida R. 2011. *Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak Dan Analisis Sisa Makanan Lunak Di Beberapa Rumah Sakit Di DKI Jakarta*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Juandini I. 2010. *Hubungan Penilaian Penampilan Dan Rasa Makanan Terhadap Daya Terima 3 Macam Resep Hidangan Pada Pasien Di Ruang Rawat Inap RS Tk. II Dustira Kota Cimahi*. Tahun 2010. Karya Ilmiah Program Studi DIV Jurusan Gizi Poltekkes Depkes Bandung.
- Kementerian Kesehatan RI, 2018. *Survey Konsumsi Pangan*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Jakarta.

- Kementrian Kesehatan RI, 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan RI. Dirjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kisdijatma R, 2019. *Mana Yang Lebih Sehat Makanan Di Goreng atau Dibakar Ini Jawabannya*. dari: <http://m.jitunews.com/read/93859/mana-yang-lebih-sehat-makanan-digoreng-atau-dibakar-ini-jawabannya>.
- Laporan Tahunan Instalasi Gizi RSUD dr. Doris Sylvanus. 2018.
- Maryati S. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Moehyi S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata. Jakarta.
- Murni Dewi. 2012. *Hubungan Karakteristik Sampel Dan Sisa Makanan Terhadap Daya Terima Telur Dalam Menu Makanan Lunak Pada Pasien di RS Sukmul Medika Jakarta*. Tahun 2012. Karya Tulis Ilmiah Gizi Poltekkes Jakarta II.
- Murwani (2001) *Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap dengan Metode Taksiran Visual Comstock di RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta*. Tesis. Universitas Gadjah Mada.
- Novia T, Laras S dan Tiurma H P, 2016. *Perbedaan Daya Terima Lauk Hewani Berdasarkan Cita Rasa, Kebiasaan Makan dan Nafsu Makan di Berbagai Kelas Rawat Inap Pasien Bedah di RSUD Cebgkareng*, Pendahuluan. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Rahayu WP .2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik jurusan teknologi pangan dan gizi Fakultas Teknologi Pangan IPB*
- Saintif.com.2018. *15+pewarna alami yang aman untuk makanan(daftar lengkap)*. dari: <https://saintif.com/pewarna> alami.
- Saskia R, Suzanna P dan Trias M. 2018. *Hubungan Tingkat Kematangan Dan Suhu Dengan Sisa Makanan Lunak Nabati Pada Pasien Anak Di Ruang Inap RUMKITAL DR Ramelan Surabaya*. Departemen Kesehatan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Air Langga Surabaya.
- Setyowati, Tjarono S, dan Isti S.,2014. *Pengaruh Modifikasi Resep Hidangan Lauk Tahu dan Tempe Terhadap Tingkat Penerimaan Makanan Pasien di RS Panembahan Senopati, Bantul Yogyakarta. Makanan Pasien Dewasa Non Diet Di Rsu Pku Muhammadiyah Bantul, Metode Penelitian*. Yogyakarta.
- Wijaya FT. 2016. *Daya Terima Pasien Terhadap Menu Telur Di Ruang Perawatan Kebidanan RSUD Cengkareng*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan. Universitas Esa Unggul.
- Winarno FG.2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.