**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Modifikasi hidangan merrupakan cara merubah atau mengganti hidangan agar dapat meningkatkan daya terima konsumen sehingga tidak terjadi kejenuhan terhadap makanan yang diberikan atau disajikan kepada konsumen. Selain itu juga merupakan cara untuk menambah keanekaragaman menu pada suatu daerah atau institusi. Modifikasi ini dilakukan dengan cara mengubah cara memasak, penambahan bahan, pencampuran bumbu, perubahan bentuk, warna, cita rasa dan penggunaan alat atau mesin. Tujuan penelitian mengetahui pengaruh penggunaan modifikasi menu sayur dan buah terhadap sisa makanan anak di TPA Cinta *(House Of Love)* Palangka Raya dan TPA Darussalam Palangka Raya. **Metode:** Desain penelitian ini adalah eksperimen yang digunakan yaitu pre-experimental design dengan jenis rancangan One-Group Pretest-Posttest. Subjek penelitian terdiri dari 39 anak di TPA Cinta *(House Of Love)* Palangka Raya dan TPA Darussalam Palangka Raya. Analisis data menggunakan Uji *Wilxocon.* **Hasil:** Sebagian besar sampel pada kelompok usia 1-3 tahun (43,6%) dan 4-6 tahun (56,4%). Sebagian besar sampel berjenis kelamin perempuan (51,3%). Rata-rata sisa makanan Sayur sebelum perlakuan dengan kategori tidak baik (82,1%) dan buah dengan kategori baik (69,2%). Rata-rata sisa makanan sayur sesudah perlakuan dengan kategori baik (84,6%) dan buah dengan kategori baik (100%). Ada perbedaan antara penggunaan modifikasi hidangan sayur dan buah terhadap sisa makanan anak (*p = 0,000)*. **Kesimpulan:** Ada perbedaan antara penggunaan modifikasi menu sayur dan buah terhadap sisa makanan anak di TPA Cinta *(House Of Love)* Palangka Raya dan TPA Darussalam Palangka Raya (*p = 0,000)*.

XII + 85 hlm; 2019; 11 tabel; 2 gambar

**Daftar pustaka** 58 buah (1987-2018)

**Kata Kunci**: Modifikasi, Sisa Makanan Sayur dan Buah