

**NASKAH PUBLIKASI**

**PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI BOLA-  
BOLA TAHU KELOR TERHADAP DAYA TERIMA ANAK  
REMAJA DI PANTI ASUHAN ANAK TERLANTAR  
WILOSO PROJO YOGYAKARTA**



Disusun Oleh :

SINDAK GUNAWAN SIMANJUNTAK

P07131322009

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2023**

**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**NASKAH PUBLIKASI**

“Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Bola-Bola Tahu Kelor Terhadap Daya Terima Anak Remaja Di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta”

Disusun Oleh

SINDAK GUNAWAN SIMANJUNTAK  
NIM P07131322009

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:  
26 Juli 2023

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Tjarono Sari SKM, M.Kes  
NIP. 196102031985012001

Rini Wuri Astuti S.SiT, M.Gz  
NIP. 198004052008122002



# **PENGARUH MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI BOLA-BOLA TAHU KELOR TERHADAP DAYA TERIMA ANAK REMAJA DI PANTI ASUHAN ANAK TERLANTAR WILOSO PROJO YOGYAKARTA**

Sindak Gunawan Simanjuntak<sup>1</sup>, Tjarono Sari<sup>2</sup>, Rini Wuri Astuti<sup>3</sup>

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : sindaksimanjuntak21@gmail.com

## **ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Penyelenggaraan makanan di panti asuhan bertujuan untuk menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi.<sup>9</sup> Daya terima sendiri sebagai tolok ukur kepuasan konsumen. Pola menu yang ditetapkan di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta terdiri dari makanan pokok, lauk hewani atau nabati, sayur dan buah dengan pola 3 kali makanan utama, tanpa makanan selingan. Berdasarkan studi pendahuluan sisa makanan terdapat 20% pada lauk nabati.

**Tujuan Penelitian:** Mengetahui pengaruh modifikasi lauk nabati bola-bola tahu kelor terhadap daya terima anak remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta.

**Metode Penelitian:** Jenis penelitian ini adalah eksperimen semu, dilaksanakan bulan Desember 2022-Januari 2023. Subyek penelitian ini adalah seluruh anak remaja panti asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta dengan jumlah 18 orang. Untuk menentukan formulasi yang paling disukai panelis menggunakan uji *One Way Anova*. Pengukuran daya terima responden menggunakan metode *Comstock*. Untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima menggunakan uji perbedaan *Mann Whitney*.

**Hasil Penelitian:** Berdasarkan hasil uji statistik *Anova* terhadap formulasi bola-bola tahu kelor terdapat perbedaan yang nyata pada parameter warna, rasa dan tekstur dan tidak terdapat perbedaan nyata pada parameter aroma. Formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi B(10%). Penilaian daya terima baik (>80%) sebanyak 100% pada resep modifikasi dan sebanyak 38,9% pada resep standar. Hasil uji *Mann Whitney* menunjukkan ada pengaruh modifikasi resep terhadap daya terima responden dengan nilai  $p=0,004$ .

**Kesimpulan:** Ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap daya terima anak remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta.

**Kata kunci:** modifikasi resep, daya terima

# THE EFFECT OF MODIFYING THE VEGETABLE SIDE DISH RECIPE FOR MORINGA TOFU BALLS ON THE ACCEPTABILITY OF TEENAGERS AT THE WILOSO PROJO YOGYAKARTA ORPHANAGE

Sindak Gunawan Simanjutak<sup>1</sup>, Tjarono Sari<sup>2</sup>, Rini Wuri Astuti<sup>3</sup>

Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email : sindaksimanjuntak21@gmail.com

## **ABSTRACT**

**Background:** The organization of food in orphanages aims to provide food for foster children in an amount and quality that meets nutritional requirements. Acceptability itself is a measure of consumer satisfaction. The menu pattern set at the Wiloso Projo Yogyakarta Orphanage consists of staple foods, animal or vegetable side dishes, vegetables and fruit with a pattern of 3 main meals, without interludes. Based on preliminary studies, food waste is 20% on vegetable side dishes.

**Objective:** Knowing the effect of modified vegetable side dishes of moringa tofu balls on the acceptability of teenagers at the Wiloso Projo Yogyakarta Orphanage for Abandoned Children.

**Methods:** This type of research is a pseudo-experiment, conducted in December 2022-January 2023. The subjects of this study were all teenage children of Wiloso Projo Yogyakarta orphanage with a total of 18 people. To determine the most preferred formulation, panelists used the One Way Anova test. Measurement of respondents acceptability using the Comstock method. To determine whether there was an effect of recipe modification on acceptability using the Mann Whitney difference test.

**Results:** Based on the results of the Anova statistical test on the formulation of moringa tofu balls, there is a significant difference in the parameters of color, taste and texture and there is no significant difference in the aroma parameter. The most preferred formulation by panelists was formulation B (10%). Acceptability assessment was good (>80%) as much as 100% in the modified recipe and as much as 38.9% in the standard recipe. The Mann Whitney test results showed that there was an effect of recipe modification on the acceptability of respondents with a value of  $p=0.004$ .

**Conclusion:** There is an effect of vegetable side dish recipe modification on the acceptability of teenagers at Wiloso Projo Orphanage Yogyakarta.

**Keywords:** recipe modification, acceptability

## PENDAHULUAN

Panti asuhan merupakan salah satu institusi yang menyelenggarakan makanan untuk anak terlantar. Tujuan penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan yaitu menyediakan makanan bagi anak asuh dengan jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, sesuai dengan cita rasa dan selera anak asuh, serta melaksanakan sistem pelayanan makanan yang layak, tepat dan cepat.<sup>1</sup>

Berdasarkan studi pendahuluan melalui pengamatan sisa makanan anak di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta didapatkan sisa makanan terhadap sayur sebanyak 15% dan lauk nabati sebesar 20%, berdasarkan wawancara terhadap pihak penyelenggara makanan di Panti Asuhan Wiloso Projo anak cenderung merasa bosan dengan olahan tahu karena hanya diolah dengan cara digoreng dan bacem saja, tahu goreng hanya berbentuk kubus dan warna yang kurang menarik.

Tahu merupakan produk olahan berbahan dasar kedelai yang sering dikonsumsi sebagai lauk nabati. Nilai gizi tahu sebagai salah satu sumber protein nabati cukup tinggi, dalam 100 gram tahu terdapat kandungan energi sebesar 80 kkal, protein 10,9 gram, dan lemak 4,7 gram. Salah satu bahan makanan yang mengandung tinggi protein yaitu tanaman kelor, tanaman kelor memiliki konsentrasi tinggi terhadap kadar gizi dan *phytochemicals* yang sangat menguntungkan bagi kesehatan manusia.<sup>2</sup>

Salah satu bentuk modifikasi resep lauk nabati yaitu bola-bola tahu merupakan salah satu masakan olahan tahu yang cukup menarik dari segi penampilan karena bentuknya berbeda dari bentuk awal tahu dan juga dari segi rasa dikarenakan bumbu dan tambahan bahan pendukung dengan nilai gizi yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan resep awal. Pada teknik pengolahan tahu akan di goreng sehingga tekstur tahu akan lebih renyah.

Berdasarkan studi pendahuluan pembuatan bola-bola tahu kelor, peneliti mencoba menggunakan perlakuan dengan penambahan daun kelor dari 10%. Dari hasil percobaan yang telah dilakukan bola-bola tahu kelor dengan penambahan daun kelor sebanyak 10% disukai oleh peneliti sehingga peneliti menetapkan resep modifikasi bola-bola tahu dengan penambahan daun kelor sebesar 5%, 10% dan 15% dari 100% berat tahu.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimental semu (*quasi experimental*). Desain penelitian ini adalah *Posttest Only Design*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2022 sampai Januari 2023. Subyek penelitian berjumlah 18 orang. Pengambilan subjek pada penelitian ini menggunakan *Total Sampling*.

Penelitian ini terdiri dari dua tahapan. Tahapan pertama yaitu uji organoleptik pada panelis untuk menentukan formulasi produk yang terbaik. Sebelum dilakukan uji organoleptik, uji fisik secara subyektif dilakukan oleh peneliti, satu orang enumerator dan dua orang tenaga pengolah makanan di Panti Asuhan. Uji organoleptik menggunakan tiga formulasi campuran daun kelor yaitu 5%, 10% dan 15%. Panelis terdiri dari 25 mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang telah mendapatkan mata kuliah Ilmu Pangan dan termasuk kedalam panelis semi terlatih. Formulasi terbaik dipilih berdasarkan penilaian panelis dengan menggunakan formulir uji panelis.

Tahap kedua yaitu uji daya terima terhadap sisa makanan dengan metode *Comstock* skala 6 poin pada anak remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta. Modifikasi resep lauk nabati ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap sisa makanan anak remaja di panti asuhan. Daya terima bertujuan untuk mengamati sisa makanan dari makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya dan peneliti mengamati makanan yang tersisa dipiring.<sup>10</sup>

Analisis data bivariat dilakukan dengan menggunakan sidik ragam atau *analysis of variance Anova* kemudian dilanjutkan dengan uji *Duncan* dengan tujuan mengetahui jenis perlakuan yang paling disukai oleh panelis dan dapat mengetahui perbedaan perlakuan kepada pembuatan bola-bola tahu kelor dengan persentasi daun kelor yang berbeda-beda. Untuk mengetahui daya terima dianalisis menggunakan uji statistik *Mann Whitney* dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh modifikasi modifikasi lauk nabati bola-bola tahu kelor terhadap daya terima anak remaja.

## **HASIL**

Penelitian ini diikuti oleh 18 orang sebagai subyek penelitian. Mayoritas anak duduk di kelas SMA/SMK. Anak-anak yang telah mengikuti penelitian tersebut sudah memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditentukan. Berdasarkan jenis kelamin, mayoritas anak berjenis kelamin perempuan. Jenis kelamin perempuan sebanyak 11 anak (61,1%) dan sisanya berjumlah 6 anak (33,3%) berjenis kelamin laki-laki. Berdasarkan usia, mayoritas anak berusia 16-18 tahun sebanyak 7 anak (38,8%). Anak yang berusia 10-12 tahun sebanyak 6 anak (33,3%). Anak yang berusia 13-15 tahun sebanyak 3 anak (16,6%). Sisanya anak berusia 19-21 tahun sebanyak 2 anak (11,1%). Pertumbuhan cepat yang terjadi pada masa remaja menciptakan kebutuhan energi dan zat gizi lebih tinggi.

Modifikasi resep yang dilakukan yaitu merubah bentuk, menambah bahan pada resep standar serta meningkatkan zat gizi. Bahan makanan yang ditambahkan yaitu daun kelor, penambahan daun kelor sekaligus untuk meningkatkan zat gizi produk. Pengolahan bola-bola tahu kelor ini diawali dengan cara tahu dicuci dan ditiriskan, kemudian dihaluskan. Proses penghalusan dapat menggunakan alat bantu sendok makan atau sendok sayur. Selanjutnya bumbu dihaluskan dan daun kelor di *blanching*. Proses *blanching* bertujuan untuk mengurangi bau langu pada daun kelor. Setelah daun kelor di *blanching* langkah selanjutnya daun kelor di cacah hingga halus. Kemudian bumbu yang telah dihaluskan dan daun kelor ditambahkan ke dalam tahu yang sudah dihaluskan, lalu masukkan telur ayam. Aduk adonan hingga melekat dan goreng hingga warna kekuningan.

Pengujian sifat fisik dilakukan secara subjektif oleh peneliti dan 1 orang enumerator serta 2 orang tenaga pengolah meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil analisis sifat fisik secara subjektif disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Sifat Fisik Bola-Bola Tahu Kelor

Parameter	Perlakuan		
	A(15%)	B(10%)	C(5%)
Warna	Kuning kecoklatan dengan bintik hijau tua (+++)	Kuning kecoklatan dengan bintik hijau tua (++)	Kuning kecoklatan dengan bintik hijau tua(+)
Rasa	Gurih	Sangat Gurih	Sangat Gurih
Aroma	Sangat Khas Tahu	Sangat Khas Tahu	Sangat Khas Tahu
Tekstur	Kasar	Sangat lembut	Sangat lembut

Keterangan: Penambahan tanda (+) menunjukkan semakin tinggi nilai parameter penilaian.

Berdasarkan tabel 1 warna bola-bola tahu kelor yang dihasilkan pada perlakuan A yaitu kuning kecoklatan dengan bintik hijau tua (+++), perlakuan B yaitu kuning kecoklatan dengan bintik hijau tua (++) dan perlakuan C yaitu kuning kecoklatan dengan bintik hijau tua (+). Rasa yang dihasilkan pada perlakuan A yaitu gurih, perlakuan B dan C sangat gurih. Aroma yang dihasilkan pada perlakuan A, B dan C menghasilkan aroma sangat tidak langu. Penambahan daun kelor tidak membuat aroma bola-bola tahu kelor menjadi langu, hal ini disebabkan karena adanya proses *blanching* daun kelor. Tekstur bola-bola tahu kelor pada perlakuan A kasar, pada perlakuan B dan C yaitu sangat lembut.

Uji organoleptik digunakan pada pengujian sifat sensoris pada penelitian ini, dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap puding kamersu yang dihasilkan meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Uji sensori dilakukan terhadap 25 panelis semi terlatih, mahasiswa yang telah mengikuti mata kuliah teknologi pangan dan memenuhi kriteria yang telah ditentukan.

Hasil uji organoleptik dianalisa dengan uji statistik Anova yang kemudian dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test*. Hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perbedaan Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur

Paramater	Perlakuan			Hasil Uji Statistik
	A(15%)	B(10%)	C(5%)	
Warna	2.28±0.843 <sup>a</sup>	3.04±0.841 <sup>b</sup>	3.28±0.843 <sup>b</sup>	$p=0,0001$
Rasa	2.44±0.917 <sup>a</sup>	3.44±0.583 <sup>b</sup>	3.24±0.831 <sup>b</sup>	$p=0,0001$
Aroma	2.72±0.737 <sup>a</sup>	3.28±0.614 <sup>b</sup>	3.04±0.676 <sup>a</sup>	$p=0,017$
Tekstur	2.80±0.764 <sup>a</sup>	3.56±0.583 <sup>b</sup>	3.00±0.707 <sup>a</sup>	$p=0,001$

Keterangan : Notasi huruf yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan ada perbedaan yang nyata.

A : variasi bola-bola tahu kelor dengan pencampuran daun kelor 15%

B : variasi bola-bola tahu kelor dengan pencampuran daun kelor 10%

C : variasi bola-bola tahu kelor dengan pencampuran daun kelor 5%

Berdasarkan Tabel 2 hasil uji anova menunjukkan adanya perbedaan yang bermakna pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, dan tekstur. Tidak terdapat perbedaan yang bermakna terhadap aroma.

Daya terima makanan melihat seberapa sanggup anak menghabiskan makanan yang dihidangkan, dan seberapa banyak sisa makanan yang tersisa di piring anak. Sisa makanan merupakan indikator penting penting dalam mengevaluasi efektivitas program penyelenggaraan makanan.

Perbedaan sisa tahu goreng dengan modifikasi menu menjadi bola-bola tahu kelor dapat dilihat dari tabel 3.

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Perbedaan Daya Terima Lauk Nabati Tahu Goreng dan Bola-Bola Tahu Goreng

Sisa Menu Lauk Nabati	Baik (<20%)		Tidak Baik (>20%)		Total		P Value
	N	%	N	%	n	%	
Tahu Goreng	11	61,1	7	38,9	30	100	0,004
Bola-Bola Tahu Kelor	18	100	0	0	30	100	

Sumber Data : Data Primer, 2023

Hasil analisis pada tabel 3 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan persentase sisa menu makanan yang menggunakan tahu goreng dan bola-bola tahu kelor yaitu sebesar 61,1%. Berdasarkan hasil analisa menggunakan uji *Mann Whitney* menunjukkan p value bernilai 0,004 (<0,05) yang berarti pada penelitian ini  $H_1$  diterima atau ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tahu terhadap daya terima lauk nabati tahu. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Kartini (2018) bahwa ada pengaruh modifikasi lauk nabati tahu terhadap daya terima pasien diet nasi biasa kelas I di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

#### PEMBAHASAN

Subyek pada penelitian ini mayoritas berjenis kelamin perempuan dengan proporsi umur paling banyak pada usia 10-12 tahun. Pertumbuhan cepat yang terjadi pada masa remaja menciptakan kebutuhan energi dan zat gizi lebih tinggi, khususnya pada perempuan usia remaja yang mengalami masalah anemia karena rendahnya asupan zat besi dari makanan sehari-hari. Remaja putri selama pertumbuhan mengalami peningkatan volume darah dan jaringan tubuh sehingga membutuhkan tambahan besi untuk sintesa hemoglobin dan myoglobin.

Warna yang berbeda pada setiap perlakuan dipengaruhi oleh banyak sedikitnya campuran daun kelor dalam pembuatan produk bola-bola tahu kelor dimana pigmen hijau klorofil yang paling dominan terhadap warna adonan yang disajikan, sehingga semakin banyak daun kelor yang ditambahkan, sehingga semakin banyak daun kelor yang ditambahkan maka akan menghasilkan warna hijau yang semakin pekat juga. Hal tersebut sejalan dengan penelitian (Marta, 2019) yang menyatakan bahwa ada perbedaan karakteristik bakpao dengan penambahan ekstrak cair daun kelor terhadap mutu warna bakpao yang berbeda nyata.<sup>3</sup>

Semakin besar konsentrasi penambahan daun kelor, makan rasa pahit daun kelor akan semakin terasa. Tumbuhan kelor memiliki rasa agak pahit, bersifat netral, dan tidak beracun. Daun kelor memiliki rasa agak pahit karena mengandung senyawa alkaloid dan tannin. Tannin dapat menyebabkan rasa sepat karena saat dikonsumsi akan terbentuk ikatan silang antara tannin dengan protein atau glikoprotein di rongga mulut.<sup>4</sup>

Aroma yang dihasilkan produk bola-bola tahu kelor tidak bau langu dikarenakan pada pengolahan bola-bola tahu kelor, daun kelor di *blanching* terlebih dahulu. Proses *blanching* pada penelitian ini dilakukan dengan cara daun kelor dicuci terlebih dahulu, ditiriskan, disortasi selanjutnya di *steam blanching* menggunakan panci pengukus pada suhu 70°C selama 5 menit.



Daun kelor mempengaruhi kelembutan tekstur bola-bola tahu kelor karena pencampuran daun kelor yang tidak halus sehingga semakin banyak daun kelor yang ditambahkan maka tekstur bola-bola tahu kelor akan semakin kasar. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ulfa dan Ismawati (2016) semakin banyak proporsi kelor maka teksturnya semakin tidak kompak atau rapuh dan kasar.<sup>5</sup>

Tingkat kesukaan panelis terhadap produk bola-bola tahu kelor terhadap tiga perlakuan memiliki perbedaan yang signifikan hal tersebut dikarenakan pencampuran daun kelor pada perlakuan B(10%) komposisi daun kelor lebih sesuai dengan bumbu dan tahu sehingga lebih disukai oleh panelis. Perlakuan yang memiliki tingkat ketidaksukaan paling banyak berada pada sampel A yang memiliki variasi penambahan daun kelor paling banyak yaitu 15%, semakin banyak daun kelor yang dicampurkan maka cenderung menurunkan tingkat kesukaan panelis dari segi rasa. Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian Reni (2019) tentang variasi campuran tepung daun kelor dalam pembuatan mie yang menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap rasa cenderung menurun seiring pertambahan daun kelor. Hal ini terjadi karena penambahan daun kelor yang banyak mempengaruhi komposisi bumbu dan bahan, yang membuat rasa pada mie lebih dominan terhadap rasa daun kelor yang memiliki aroma sedikit langu.<sup>6</sup>

Aroma pada bola-bola tahu kelor pada perlakuan 15% memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan yang lainnya, akan tetapi hasil uji statistik yang dilakukan aroma pada produk bola-bola tahu kelor menunjukkan tidak adanya perbedaan yang bermakna atau yang signifikan antar produk bola-bola tahu kelor yang telah dibuat. Hal tersebut dikarenakan perbandingan antar variasi bola-bola tahu kelor yang terlalu sedikit sehingga aroma bola-bola tahu kelor sulit dibedakan. Hal ini sejalan dengan penelitian Kartika (2021) tentang pembuatan variasi campuran tempe dan daun kelor pada pembuatan nugget yang menyatakan tidak ada perbedaan yang bermakna antara produk nugget yang telah dibuat, hal tersebut karena penambahan daun kelor yang sedikit sehingga aroma nugget tempe susah dibedakan oleh panelis.<sup>7</sup>

Tekstur bola-bola tahu kelor pada perlakuan 10% memiliki tingkat kesukaan yang paling tinggi daripada perlakuan yang lainnya, hal tersebut dikarenakan penambahan daun kelor sesuai dengan komposisi bahan dan bumbu yang lainnya sehingga tekstur disukai oleh panelis. Produk bola-bola tahu kelor yang sangat tidak disukai ada pada perlakuan A yang memiliki penambahan daun kelor sebanyak 15%, pencampuran daun kelor pada pembuatan bola-bola tahu kelor akan menimbulkan tekstur yang kasar. Hal ini sejalan dengan penelitian Putri (2022) yaitu tentang pengaruh penambahan pure daun kelor terhadap karakteristik tahu walik yang menyatakan penambahan pure kelor yang lebih banyak menyebabkan tekstur tahu walik menjadi lebih kasar.<sup>8</sup>

Modifikasi resep lauk nabati tahu berpengaruh terhadap tingkat penerimaan anak. Faktor-faktor yang mempengaruhi cita rasa adalah organoleptik. Sebelum diberikan kepada anak resep bola-bola tahu kelor telah diuji terlebih dahulu untuk menentukan formulasi yang terbaik, sehingga menghasilkan cita rasa yang terbaik. Cita rasa menjadi hal yang utama untuk meningkatkan selera makan. Sehingga tingkat penerimaan baik terhadap lauk yang disajikan.

## **KESIMPULAN**

Sisa makanan responden dengan menggunakan metode taksiran visual *comstock* sekala 6 poin menunjukkan bahwa lauk nabati bola-bola tahu kelor meninggalkan makanan lebih sedikit dibandingkan lauk nabati tahu goreng.

## **SARAN**

Untuk meningkatkan tingkat kesukaan terhadap warna disarankan untuk tidak mencacah daun kelor sehingga penampilan daun kelor lebih menarik dan perlu ketepatan waktu dalam proses penggorengan agar supaya matang secara merata dan memiliki tekstur yang lebih lembut.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan untuk Kepala Dinas Sosial dan Transmigrasi Yogyakarta yang sudah mengizinkan lokasi sebagai tempat dalam penelitian ini. Tidak lupa kepada Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama dan Ibu Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gz selaku Pembimbing Pendamping atas bimbingan, pengarahan dan bantuannya dalam menyusun naskah publikasi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

1. Pratiwi, Zuyyin Ika Dwi. Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Karya Tulis Ilmiah, 2019;
2. Winarno, F. G. 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) Nilai Gizi, manfaat dan Potensi usaha. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
3. Marta, N. W. (2019). Karakteristik Bakpao Berdasarkan Penambahan Ekstrak Cair Daun Kelor (*Moringa oleifera*). . Diss. Poltekkes Denpasar
4. Wulan, W. S. (2018). Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*, Lamk) Terhadap Kadar Proksimat , Sifat Fisik, Dan Sifat Organoleptik Bakso Ayam. Jurusan Tata Boga, Fakultas Teknik UM.
5. Nurdiani, R. 2011. Analisis Penyelenggaraan Makan di Sekolah dan Kualitas Menu bagi Siswa Sekolah Dasar di Bogor. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
6. Krisnadi. 2015. Manfaat Tanaman Kelor. Bina Ilmu, Surabaya.
7. Reni, Duwi Astuti, Tifauzah dan Agus, Wijanarka (2019). Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
8. Putri, Kencana Adi Murah S.A.A Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor (*Moringao oleifera*) Terhadap Karakteristik Tahu Walik, Kemenkes RI, Poltekkes Kemenkes Denpasar, Denpasar, 2022.
9. Pratiwi, Zuyyin Ika Dwi. Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Karya Tulis Ilmiah, 2019;
10. Nove, A. 2019. Pengaruh Modifikasi Makanan Pokok Terhadap Daya Terimam Balita Di Taman Penitipan Anak (TPA) Cinta Kota Palangara Raya.