

ABSTRAK

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

Sindak Gunawan Simanjuntak¹, Tjarono Sari², Rini Wuri Astuti³

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.⁹ 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

ABSTRACT

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 Simanjutak¹, Tjarono Sari², Rini Wuri Astuti³

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.⁹ 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