

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja bertujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya makanan.<sup>1</sup> Penyelenggaraan makanan dibagi menjadi dua kelompok utama yaitu kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial dan kelompok institusi yang bersifat komersial. Kelompok institusi yang bersifat non komersial yaitu institusi pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus dan darurat. Salah satu penyelenggaraan makanan pada institusi sosial yaitu panti asuhan.<sup>2</sup>

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>3</sup>

Daya terima makanan adalah kemampuan seseorang untuk mengonsumsi makanan yang disediakan sesuai dengan kebutuhan tubuhnya. Tolak ukur penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan konsumen.<sup>4</sup>

Menu yang variatif dapat dilakukan dengan modifikasi resep yaitu mengubah resep awal menjadi resep baru dengan cara menambah atau mengurangi bahan maupun bumbu pada sebuah masakan.<sup>5</sup> Cita rasa dapat meningkatkan selera

makan yang berdampak pada peningkatan makan pasien. Cita rasa makanan merupakan salah satu indikator dalam penilaian mutu makanan.<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>6</sup>

Tumbuhan kelor sangat sering ditemui di banyak daerah. Bahkan dapat dibudidayakan di rumah. Daun kelor mengandung banyak nutrisi, mineral, serta asam amino esensial.<sup>6</sup> Daun kelor mengandung kandungan protein yaitu sebesar 5,1 gram.<sup>7</sup> Daun kelor kaya nutrisi merupakan sumber betakaroten, vitamin C dan potassium. Hasil analisis kandungan zat besi daun kelor oleh Hamzah (2019) cukup baik yaitu 6,28 g/100 g daun kelor. Besi (Fe) merupakan *trace* mineral yang sangat penting bagi tubuh manusia karena perannya dalam pembentukan sel darah

merah.<sup>31</sup> Zat besi (Fe) pada saat pembentukan sel darah merah, proses sintesis hemoglobin (Hb), juga mengaktifkan beberapa enzim, salah satunya enzim pembentuk antibodi. Kekurangan zat besi dapat menyebabkan anemia yang merupakan masalah gizi di Indonesia. Selain itu juga dapat menurunkan imunitas tubuh, karena berkaitan erat dengan penurunan fungsi enzim pembentuk antibody.<sup>32</sup>

Berdasarkan siklus menu di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta yang digunakan adalah siklus menu satu minggu dengan frekuensi penggunaan tahu sebanyak tiga kali dalam satu minggu. Tahu dapat diolah menjadi berbagai macam masakan yang berbeda baik dari segi rasa, penampilan maupun nilai gizinya tergantung pada bahan-bahan pendukung yang ditambahkan. Oleh karena itu modifikasi resep lauk nabati dengan penambahan daun kelor perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi, warna yang lebih menarik, rasa, aroma dan tekstur pada lauk nabati.

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 hasil penelitian Putri (2022), menunjukkan bahwa penambahan jumlah daun kelor berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan kekenyalan pada tahu walik.<sup>8</sup> Produk terbaik dari hasil uji organoleptik adalah tahu walik dengan penambahan 10% daun kelor dengan mengacu kepada

berat tahu 100%. 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.

Berdasarkan hal yang telah diuraikan tersebut maka peneliti tertarik untuk membuat modifikasi resep pada lauk nabati tahu dengan penambahan daun kelor menjadi bola-bola tahu kelor serta mengetahui pengaruhnya terhadap daya terima anak remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tahu terhadap daya terima anak remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh modifikasi lauk nabati terhadap daya terima anak remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mendeskripsikan gambaran penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta.
- b. Mendeskripsikan gambaran sifat fisik yang dilakukan oleh peneliti dan tenaga pengolah terhadap formulasi bola-bola tahu kelor.

- c. Mendeskripsikan gambaran tingkat kesukaan panelis semi terlatih Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Yogyakarta terhadap formulasi bola-bola tahu kelor.
- d. Menganalisis pengaruh daya terima melalui sisa makanan di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo terhadap resep modifikasi.

## **D. Manfaat**

### **1. Manfaat Teoritis**

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu:

- a. Memberikan sumbangan pemikiran bagi pembaharuan menu di Panti Asuhan yang terus berkembang sesuai dengan tuntutan kebutuhan gizi anak.
- b. Memberikan sumbangan ilmiah dalam ilmu penyelenggaraan makanan di Panti Asuhan, yaitu membuat inovasi melalui modifikasi resep penggunaan metode eksperimen dalam peningkatan kualitas makanan di Panti Asuhan.
- c. Sebagai pijakan dan referensi pada penelitian-penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan modifikasi resep pada anak remaja serta menjadi bahan kajian lebih lanjut.

### **2. Manfaat Praktis**

Secara praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu:

- a. Bagi Penulis

Hasil penelitian diharapkan dapat menambah wawasan pengetahuan mengenai modifikasi lauk nabati pada makan siang terhadap daya terima di rumah sakit.

- b. Bagi Penyelenggara Makanan di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan mengenai modifikasi resep lauk nabati di panti asuhan dan dapat digunakan untuk perbaikan standar resep dalam penyusunan siklus menu untuk anak remaja di panti asuhan.

- c. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi pembaca sehingga dapat memberikan tambahan pengetahuan kepada mahasiswa yang membutuhkan.

#### **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian ini adalah *food service*. Penelitian ini menghasilkan produk modifikasi resep yang bermutu yang dapat memenuhi kebutuhan zat gizi anak remaja di Panti Asuhan Anak Terlantar Wiloso Projo Yogyakarta.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

Judul Penelitian, Penulis	Persamaan	Perbedaan
Modifikasi Resep Lauk Ikan Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia <i>Boarding School Yogyakarta</i> . <sup>23</sup>	Penelitian ini sama-sama meneliti daya terima terhadap modifikasi resep dan menilai tingkat kesukaan serta sisa makanan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini memodifikasi resep lauk ikan sedangkan penelitian saya memodifikasi lauk nabati</li> <li>• Penelitian ini dilakukan pada remaja di SMA sedangkan penelitian saya dilakukan di Panti Asuhan</li> </ul>
Pengembangan Resep Menu Diet Tinggi Kalori dan Tinggi Protein (TKTP) Pasien Terinfeksi Virus Covid-19 Di Rumah Sakit JIH Yogyakarta. <sup>24</sup>	Penelitian ini sama-sama melakukan pengembangan resep	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini menggunakan desain penelitian <i>one grup pretest-posttest</i></li> <li>• Sedangkan penelitian saya menggunakan desain penelitian <i>Posttest design only</i></li> </ul>
Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I Di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo. <sup>25</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini sama-sama memodifikasi lauk nabati tahu dan menilai daya terima</li> <li>• Penelitian ini sama-sama menggunakan jenis penelitian eksperimental semu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit sedangkan penelitian saya dilaksanakan di Panti Asuhan</li> </ul>
Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini sama-sama memodifikasi lauk nabati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini menggunakan metode quasi experimental</li> </ul>

---

Diruang Rawat Inap Kelas III RSUD dr. H. Koesnadi Bondowoso. <small>26</small>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini sama-sama menggunakan metode <i>Comstock</i> untuk penilaian sisa makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel <i>Consecutive Sampling</i> sedangkan penelitian saya menggunakan <i>Total Sampling</i>.</li> </ul>
Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor ( <i>Moringa Oleifera</i> ) Terhadap Karakteristik Tahu Walik. <sup>8</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penelitian ini sama-sama memodifikasi produk tahu dengan penambahan daun kelor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruang lingkup penelitian ini adalah teknologi pangan sedangkan penelitian saya adalah <i>food service</i></li> </ul>

---