

GAMBARAN MODIFIKASI RESEP LAUK HEWANI DI RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO

Nisa Istiqomah¹, Tjarono Sari², Rini Wuri Astuti³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: nisaist3@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Lauk hewani merupakan sumber protein yang berperan penting dalam proses penyembuhan penyakit pasien. Penelitian sebelumnya di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo menunjukkan 8,3% responden menyatakan warna daging rendang tidak menarik karena pucat dan kurang pekat serta 8,3% responden menyatakan rasa daging rendang tidak enak karena hambar.

Tujuan: Mengetahui gambaran modifikasi resep lauk hewani di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Metode: Jenis penelitian adalah *research and development* yang dilaksanakan pada Februari 2024 di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. Subjek penelitiannya yaitu 19 orang panelis terlatih. Objek penelitiannya yaitu rolade daging saus teriyaki. Penilaian panelis terhadap resep modifikasi menggunakan form uji organoleptik. Nilai gizi dan food cost resep modifikasi dibandingkan dengan resep standar.

Hasil Penelitian: Setelah dilakukan modifikasi resep dari daging rendang menjadi rolade daging saus teriyaki, warna yang awalnya pucat dan kurang pekat berubah menjadi coklat pekat. Rasa yang awalnya hambar berubah menjadi gurih. Menu yang awalnya hanya bisa diberikan untuk non diet makanan bentuk biasa diubah menjadi menu yang dapat diberikan untuk non diet bentuk makanan biasa dan lunak. Nilai gizi resep modifikasi sesuai resep standar dengan persentase pemenuhan energi 99,30%, protein 97,44%, lemak 96,20% dan karbohidrat 104,20%. *Food cost* resep modifikasi sesuai resep standar dengan persentase pemenuhan 96%.

Kesimpulan: Modifikasi resep lauk hewani yang dilakukan dapat memperbaiki warna dan rasa serta sesuai dengan nilai gizi dan *food cost* yang ditetapkan di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Kata Kunci: Modifikasi resep, lauk hewani, organoleptik, nilai gizi, harga bahan makanan

THE DESCRIPTION OF ANIMAL SIDE-DISH RECIPE MODIFICATION
AT RSUD dr. TJITROWARDOJO PURWOREJO

Nisa Istiqomah¹, Tjarono Sari², Rini Wuri Astuti³
^{1,2,3}Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: nisaist3@gmail.com

ABSTRACT

Background: The animal side-dishes are source of protein that plays an important role of healing process of patients. The previous research at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo showed 8,3% of respondents stated that the color of rendang wasn't attractive because of pale and less concentrated and 8,3% also stated that the taste of rendang wasn't good because of bland.

Objective: To knowing the description of animal side-dish recipe modification at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Methods: The type is research and development in February 2024 at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. The subjects were 19 trained panelists. The object was teriyaki sauce meat rolade. The panelists assessed the modified recipe using an organoleptic test form. The nutritional value and food cost of modified recipe were compared with the standard recipe.

Results: After modifying the recipe from rendang to teriyaki sauce meat rolade, the color turned into deep brown. The taste turned into savory. The menu, which could only be given to non-dieters in regular food, was changed and could be given to non-dieters in regular and soft food. The nutritional value of modified recipe is in accordance with the standard recipe with a percentage fulfillment of energy 99.30%, protein 97.44%, fat 96.20% and carbohydrates 104.20%. The food cost is in accordance with the standard recipe with a fulfillment percentage of 96%.

Conclusion: The modification of animal side-dish recipe can improve color and taste and in accordance with the nutritional value and food cost set at RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Keywords: Recipe modification, animal side-dish, organoleptic, nutritional value, food cost.