

SKRIPSI

**PENGARUH MODIFIKASI SAYUR TERHADAP TINGKAT
KESUKAAN DAN UNIT COST DI WARUNG NASI BAKAR
WIROSABAN**



SYAKIROTUN NIKMAH

P07131214036

PRODI DIV REGULER

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

TAHUN 2018

SKRIPSI

**PENGARUH MODIFIKASI SAYUR TERHADAP TINGKAT
KESUKAAN DAN UNIT COST DI WARUNG NASI BAKAR
WIROSABAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



SYAKIROTUN NIKMAH

P07131214036

PRODI DIV REGULER

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

TAHUN 2018

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“Pengaruh Modifikasi Sayur Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Unit Cost Di
Warung Nasi Bakar Wirosaban”

Disusun Oleh:

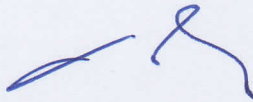
SYAKIROTUN NIKMAH

NIM P07131214036

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal : 12 Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes

NIP. 197302061997032001

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM, M.Kes

NIP. 196102031985012001

Yogyakarta, 17 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**“PENGARUH MODIFIKASI SAYUR TERHADAP TINGKAT KESUKAAN
DAN UNIT COST DI WARUNG NASI BAKAR WIROSABAN”**

Disusun Oleh

SYAKIROTUN NIKMAH

NIM. P07131214036

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua

Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes

NIP. 197302061997032001

Anggota,

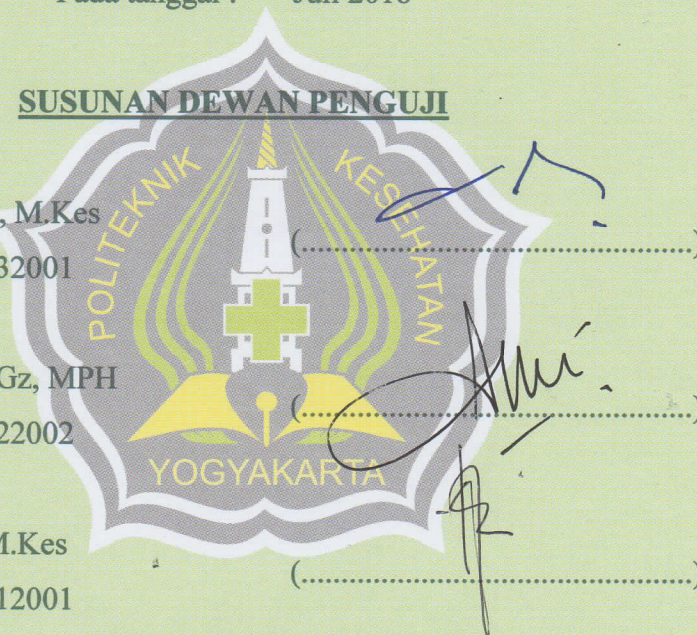
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH

NIP. 198007192001122002

Anggota,

Tjarono Sari, SKM, M.Kes

NIP. 196102031985012001



Yogyakarta, Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si

NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar

Nama : SYAKIROTUN NIKMAH

NIM : P07131214036

Tanda Tangan : 

Tanggal : 12 Juli 2018

**HALAMAN PENYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : SYAKIROTUN NIKMAH
NIM : P07131214036
Program Studi : D-IV GIZI
Jurusan : GIZI

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas Skripsi saya yang berjudul :

“Pengaruh Modifikasi Sayur Terhadap Tingkat Kesukaan dan Unit Cost di Warung Nasi Bakar Wirosaban”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihkan/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Sleman

Pada tanggal : 10 Juli 2018

Yang menyatakan



(...SYAKIROTUN NIKMAH...)

PENGARUH MODIFIKASI SAYUR TERHADAP TINGKAT KESUKAAN DAN UNIT COST DI WARUNG NASI BAKAR WIROSABAN

Syakirotun Nikmah¹, Weni Kurdanti², Tjarono Sari³

¹Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman 55293

Email : syakirotunnikmah@gmail.com

^{2,3}Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRAK

Latar Belakang : Pada Warung Nasi Bakar Wirosaban terdapat satu menu sayur yaitu tumis kangkung. Dari 8 pelanggan terdapat 25% warna kurang menarik dan 12,5% warna tidak menarik. Tekstur tumis kangkung 37,5% kurang menarik dan suhu tumis kangkung 50% kurang menarik. Hal ini perlu modifikasi resep menu tumis kangkung agar warna, tekstur dan suhu tepat disajikan pada pelanggan sehingga meningkatkan tingkat kesukaan.

Tujuan Penelitian : Mengetahui pengaruh modifikasi sayur terhadap tingkat kesukaan dan unit cost di Warung Nasi Bakar Wirosaban.

Metode Penelitian : Penelitian ini adalah eksperimen semu dengan menggunakan rancangan *intact-group comparison*. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret 2018. Populasi studi penelitian ini adalah seluruh pelanggan Warung Nasi Bakar Wirosaban. Sampel dengan jumlah 80 orang. Analisis data menggunakan *Mann Whitney*.

Hasil Penelitian : Tingkat kesukaan paling rendah yaitu suhu akan tetapi hasil akhir menunjukkan kenaikan tingkat kesukaan suhu. Prosentase tingkat kesukaan pada modifikasi sayur kategori suka untuk penampilan 80%, rasa 65%, aroma 82,5% dan suhu 47,5%. Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh modifikasi sayur terhadap tingkat kesukaan yaitu penampilan ($p=0,000$), rasa ($p=0,011$), aroma ($p=0,021$) dan suhu ($p=0,001$). Unit cost pada sayur asli Rp 2.891,10 dan unit cost pada modifikasi sayur Rp 2.969,85.

Kesimpulan : Modifikasi sayur meningkatkan tingkat kesukaan (warna, rasa, aroma dan suhu) serta unit cost modifikasi sayur Rp 2.969,85.

Kata Kunci : modifikasi sayur, unit cost, tingkat kesukaan

EFFECT OF MODIFICATIONS OF VEGETABLES TO FAVORITE LEVELS AND COST UNIT IN NASI BAKAR WIROSABAN RESTAURANT

Syakirotun Nikmah¹, Weni Kurdanti², Tjarono Sari³

¹Student of Departement Nutrition Health Politechnic of Health Ministry
Yogyakarta Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman 55293

Email : syakirotunnikmah@gmail.com

^{2,3}Lecture of Health Politechnic of Health Ministry Yogyakarta

Abstract

Background : Nasi Bakar Wirosaban restaurant there is a vegetable menu that is sauteed kale. Of the 8 customers there are 25% less attractive colors and 12.5% unattractive colors. The texture of sauteed kale 37.5% is less interesting and the 50% watercress stir-fry is less attractive. It is necessary to modify the recipe of the sauteed sauces so that the right color, texture and temperature are served to the customer thus increasing the level of fondness.

Purpose : Knowing the effect of vegetable modification on the level of favorite and unit cost in Nasi Bakar Wirosaban Restaurant.

Method : This research is a quasi experiment using intact-group comparison design. The study was conducted in March 2018. The study population of this study is all customers Warung Nasi Bakar Wirosaban. Sample with total 80 people. Data analysis using Mann Whitney.

Result : The lowest favorite level is the temperature but the final result indicates an increase in the temperature of the temperature. The percentage of favored levels on the vegetable category modification likes to 80% appearance, 65% flavor, 82.5% aroma and 47,5% temperature. The results showed that there was influence of vegetable modification on the favorite level of appearance ($p = 0,000$), taste ($p = 0,011$), aroma ($p = 0,021$) and temperature ($p = 0,001$). Unit cost of native vegetable Rp 2.891,10 and unit cost on vegetable modification Rp 2,969.85.

Conclusion: Vegetable modification increases the level of fondness (color, flavor, aroma and temperature) and unit cost modification saur Rp 2,969.85.

Keywords : vegetable modification, unit cost, favorite level

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang selalu senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Pengaruh Modifikasi Sayur Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Unit Cost Di Warung Nasi Bakar Wirosaban” dengan lancar. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Gizi.

Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, arahan, bantuan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karenanya, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Program Studi D-IV Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
4. Ibu Weni Kurdanti, S.SiT, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga penulis bisa menyelesaikan proposal skripsi.
5. Ibu Tjaronno Sari, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga penulis bisa menyelesaikan proposal skripsi.
6. Ibu Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku penguji yang telah memberikan arahan, saran, dan bimbingan sehingga penulis bisa menyempurnakan skripsi.
7. Seluruh Dosen dan staf pengajar Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal pengetahuan selama kuliah.
8. Orang tua, kakak dan adik yang telah memberi dukungan materil dan moral.
9. Responden yang telah membantu dalam menjalankan penelitian.
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuannya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, namun demikian penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini dan sebagai bahan pertimbangan untuk skripsi penulis selanjutnya.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Ruang Lingkup	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka	9
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep	24
D. Hipotesis dan Pertanyaan Penelitian	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Desain Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
C. Populasi dan Subyek Penelitian	26
D. Variabel Penelitian	28
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	28
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	31
G. Instrumen Penelitian	31
H. Prosedur Penelitian	32
I. Manajemen Data	32
J. Etika Penelitian	35
K. Kelemahan Penelitian.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil	36
B. Pembahasan	48
BAB V PENUTUP	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	23
Gambar 2. Kerangka Konsep	24
Gambar 3. Rancangan Penelitian <i>Intact-Group Comparison</i>	25
Gambar 4. Alur Penyelenggaraan Makanan di Warung Nasi Bakar Wirosaban.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rancangan Modifikasi Sayur	26
Tabel 2. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	31
Tabel 3. Instrumen Penelitian yang digunakan	31
Tabel 4. Coding Data.....	33
Tabel 5. Hasil Uji Normalitas Data Tingkat Kesukaan.....	34
Tabel 6. Karakteristik Subyek Penelitian.....	39
Tabel 7. Tingkat Kesukaan Sayur Berdasarkan Penampilan.....	40
Tabel 8. Tingkat Kesukaan Sayur Berdasarkan Rasa.....	41
Tabel 9. Tingkat Kesukaan Sayur Berdasarkan Aroma.....	41
Tabel 10. Tingkat Kesukaan Sayur Berdasarkan Suhu.....	42
Tabel 11. Kandungan Gizi Tumis Kangkung.....	43
Tabel 12. Kandungan Gizi Tumis Kangkung, Wortel dan Janggél.....	43
Tabel 13. Pebandingan Kandungan Gizi.....	43
Tabel 14. Food Cost Tumis Kangkung.....	44
Tabel 15. Food Cost Tumis Kangkung, Wortel dan Janggél.....	45
Tabel 16. Perhitungan Profit Tumis Kangkung.....	46
Tabel 17. Perhitungan Profit Tumis Kangkung, Wortel dan Janggél...	47
Tabel 18. Perhitungan Unit Cost Tumis Kangkung.....	48
Tabel 19. Perhitungan Unit Cost Tumis Kangkung, Wortel dan Janggél.....	48
Tabel 20. Selisih Unit Cost pada Tumis Kangkung dan TuKang TeJa...	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Persetujuan Etika Penelitian.....	58
Lampiran 2. Penjelasan untuk Mengikuti Penelitian (PSP)	59
Lampiran 3. Lembar Permohonan menjadi Responden	60
Lampiran 4. Lembar Persetujuan menjadi Responden	61
Lampiran 5. Identitas Responden	62
Lampiran 6. Formulir Tingkat Kesukaan	63
Lampiran 7. Resep Asli	64
Lampiran 8. Resep Modifikasi Sayur	65
Lampiran 9. Hasil Uji Statistik.....	66
Lampiran 10. Daftar Menu dan Harga di Warung Nasi Bakar Wirosaban.....	67
Lampiran 11. Data Keluar Masuk Barang di Warung Nasi Bakar Wirosaban.....	69
Lampiran 12. Dokumentasi.....	71