

SKRIPSI

**MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE DITINJAU
DARI TINGKAT KESUKAAN DAN DAYA TERIMA ANAK
SEKOLAH DI SD TELADAN YOGYAKARTA**



LINA DWI SETYARINI
NIM. P07131214019

**PRODI D-IV GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

SKRIPSI

**MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE DITINJAU
DARI TINGKAT KESUKAAN DAN DAYA TERIMA ANAK
SEKOLAH DI SD TELADAN YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



**PRODI D-IV GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi
“MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE DITINJAU DARI TINGKAT
KESUKAAN DAN DAYA TERIMA ANAK SEKOLAH
DI SD TELADAN YOGYAKARTA”

Disusun Oleh
LINA DWI SETYARINI
NIM. P07131214019

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal : 4 Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping,

Dra Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP. 196701141991032001

Yogyakarta, 17 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

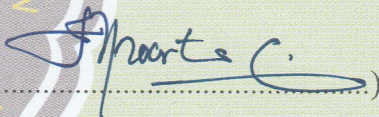
“MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE DITINJAU DARI TINGKAT
KESUKAAN DAN DAYA TERIMA ANAK SEKOLAH
DI SD TELADAN YOGYAKARTA”

Disusun Oleh
LINA DWI SETYARINI
NIM. P07131214019

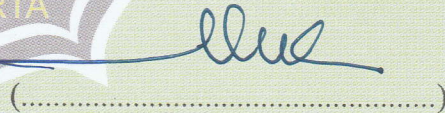
Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 11 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

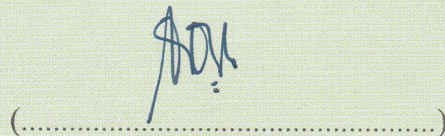
Ketua,
Dra Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

(.....


Anggota
Muhammad Dawam Jamil, SKM, M.Kes
NIP. 196501091988031001

(.....


Anggota
Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP. 196701141991032001

(.....


Yogyakarta, 17 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 : Lina Dwi Setyarini

NIM : P07131214019

Tanda Tangan : 

Tanggal : 12 Juli 2018

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

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

Nama : Lina Dwi Setyarini
NIM : P07131214019
Program studi : DIV
Jurusan : Gizi

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

Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Anak Sekolah di SD Teladan Yogyakarta

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 17 Juli 2018

Yang menyatakan



(Lina Dwi Setyarini)

MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE DITINJAU DARI TINGKAT
KESUKAAN DAN DAYA TERIMA ANAK SEKOLAH
DI SD TELADAN YOGYAKARTA

Lina Dwi Setyarini^{*}, Noor Tifauzah, Nugraheni Tri Lestari
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : lina.dwisetyarini@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Anak usia sekolah merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan yang cepat. Makanan pada anak usia sekolah harus serasi, selaras dan seimbang. Makanan tidak hanya mengandung zat gizi seimbang namun memiliki rasa dan penampilan yang baik. Anak sekolah masih belum menghabiskan lauk nabati yang disediakan sekolah. Modifikasi resep lauk nabati tempe menjadi *nugget* dan perkedel tempe merupakan salah satu cara untuk meningkatkan tingkat kesukaan dan daya terima anak.

Tujuan Penelitian : Mengetahui perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat kesukaan dan daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta

Metode Penelitian : Penelitian ini adalah eksperimental semu dengan menggunakan rancangan *Posttest Only Design*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai Mei 2018. Subyek penelitian adalah siswa kelas II SD Teladan Yogyakarta yang berjumlah 55 siswa. Analisis data menggunakan *Mann Whitney* dan *Spearman Correlation*.

Hasil Penelitian : Modifikasi resep dilakukan pada bahan makanan, teknik pengolahan, bentuk, dan nilai gizi. Berdasar aspek warna, bentuk, aroma, dan rasa anak lebih menyukai perkedel tempe daripada *nugget*. Daya terima anak pada perkedel tempe (85,5%) lebih baik daripada *nugget* (69,1%). Hasil uji *Mann Whitney* pada tingkat kesukaan dan daya terima siswa diperoleh $p < 0.05$. Hasil uji *spearman correlation* pada tingkat kesukaan dengan daya terima siswa diperoleh $p < 0.05$.

Kesimpulan : Ada perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap tingkat kesukaan dan daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta. Ada hubungan tingkat kesukaan dengan daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta.

Kata Kunci : modifikasi resep lauk nabati, tingkat kesukaan, daya terima.

TEMPEH SIDE DISHES MODIFICATION RECIPE IN TERMS OF STUDENT'S FAVORITE LEVEL AND ACCEPTABILITY AT THE TELADAN ELEMENTARY SCHOOL OF YOGYAKARTA

Lina Dwi Setyarini *, Noor Tifauzah, Nugraheni Tri Lestari
Nutrition Departement Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: lina.dwisetyarini@gmail.com

ABSTRACT

Background: School-age children are the rapid growth and development period. The school-age children's meal should be harmonious, consistent and balance. The meal is not only contain balanced nutrients but it should have a good taste and appearance. School-age children still didn't consume the tempeh side dishes which provided by the school. Modification of tempeh side dish recipe into the nuggets and tempeh meatball is one of the ways to improve the student's favorite level and acceptability.

Objective: To know the differences of tempeh side dishes modification recipe toward student's favorite level and acceptability at the Teladan Elementary School of Yogyakarta

Research Method: The type of this experiment is Quasi experimental with Posttest Only Design. This research held on March until May 2018. The subjects of this research are 2nd grade students from Teladan Elementary School of Yogyakarta which amounted 55 children. The data analyzed by Mann Whitney U Test and Spearman Correlation Test.

Result: Recipe modification is done on groceries, processing techniques, shape and nutrient content. Based on the color, shape, flavor and the taste, students prefers the tempeh meatball rather than tempeh nugget. The student's acceptability from the tempeh meatball (85,5%) better than tempeh nugget (69,1%). The result from Mann Whitney U Test for the student's favorite level and acceptability is $p < 0.05$. The result from Spearman Correlation Test for the student's favorite level and acceptability is $p < 0.05$.

Conclusion: There was differences of tempeh side dishes modification recipe toward student's favorite level and acceptability at the Teladan Elementary School of Yogyakarta. There was a relation between student's favorite level and acceptability at the Teladan Elementary School of Yogyakarta.

Keywords: tempeh side dishes modification recipe, favorite level, acceptability

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D-IV Jurusan GIzi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan 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 Dra Noor Tifauzah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi.
5. Ibu Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi.
6. Bapak Muhammad Dawam Jamil, SKM, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan arah, saran, dan bimbingan sehingga peneliti bisa menyempurnakan skripsi.
7. Seluruh Dosen dan staf pengajar Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal pengetahuan selama kuliah.
8. Seluruh jajaran dan karyawan Tata Usaha, Kemahasiswaan, Keuangan, Pengajaran, dan Unit Perlengkapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta yang telah memberi bantuan dan kemudahan bagi peneliti.

9. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan, dukungan material dan moral.
10. Teman-teman DIV Gizi angkatan 2014 yang telah berjuang bersama selama 4 tahun di Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
11. Pihak SD Teladan Yogyakarta yang telah membantu dan mendukung proses penelitian ini.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuannya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

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

Yogyakarta, 11 Juli 2018

Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI KEPERLUAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Ruang Lingkup.....	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Penyelenggaraan Makanan.....	10
2. Penyelenggaraan Makanan di Sekolah.....	12
3. Gizi Anak Sekolah	13
4. Menu	14
5. Lauk.....	15
6. Modifikasi Resep	19
7. Tingkat Kesukaan.....	22
8. Daya Terima.....	30
B. Kerangka Teori	32
C. Kerangka Konsep	33
D. Hipotesis Penelitian	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	34
B. Subyek Penelitian.....	34
C. Waktu dan Tempat	35
D. Variabel Penelitian	35

E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	36
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	39
G. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	39
H. Prosedur Penelitian.....	40
I. Manajemen Data	42
J. Etika Penelitian	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Hasil	46
B. Pembahasan	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	78
A. Kesimpulan	78
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data	39
Tabel 2. Hasil Uji Perbedaan Tingkat Kesukaan Siswa.....	61
Tabel 3. Hasil Uji Perbedaan Daya Terima Siswa	62
Tabel 4. Hasil Uji Hubungan Tingkat Kesukaan dengan Daya Terima.....	63
Tabel 5. Kandungan Gizi Modifikasi Resesp Lauk Nabati Tempe	73

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori.....	32
Gambar 2. Kerangka Konsep	33
Gambar 3. Desain Penelitian.....	34
Gambar 4. Karakteristik Siswa Kelas 2 SD Teladan Yogyakarta.....	51
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Tenaga Pengolah pada <i>Nugget</i>	52
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Tenaga Pengolah pada Perkedel Tempe	54
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Resep Baru Tenaga Pengolah	55
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Resep Baru Berdasar Warna	56
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Resep Baru Berdasar Bentuk	57
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Resep Baru Berdasar Aroma.....	58
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Resep Baru Berdasar Rasa	59
Gambar 12. Tingkat Kesukaan Resep Baru Siswa	60
Gambar 13. Daya Terima <i>Nugget</i> dan Perkedel Tempe	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Persetujuan Komisi Etik Penelitian Kesehatan	84
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian	85
Lampiran 3. Penjelasan untuk Mengikuti Penelitian	86
Lampiran 4. Form <i>Inform Consent</i>	88
Lampiran 5. Formulir Identitas Siswa.....	89
Lampiran 6. Form <i>Food Weighing Nugget</i>	90
Lampiran 7. Form <i>Food Weighing</i> Perkedel Tempe.....	91
Lampiran 8. Form Uji Kesukaan Tenaga Pengolah.....	92
Lampiran 9. Form Uji Kesukaan Siswa	93
Lampiran 10. Contoh Menu Makan di Sekolah Teladan Yogyakarta	94
Lampiran 11. Resep Baru	95
Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian.....	96
Lampiran 13. Analisis Data	98