

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