

OVERVIEW OF TOFU VEGETABLE SIDE DISH RECIPE MODIFICATION IN REGULAR MEALS AT RSPAU DR. SUHARDI HARDJOLUKITO

Neida Wahyu O¹, Setyowati², Noor Tifauzah³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: neida280219@gmail.com

ABSTRACT

Background: Leftover food is the percentage of the weight of food that the patient does not finish. The remaining food can be categorized as high if the remaining food weight is >20%. Based on the results of the comstock of the patient's remaining food for 3 days, it was found that the remaining food was >20%, namely on the 1st menu on January 21, 2025 amounting to 36.88%, therefore, researchers are interested in modifying the yellow seasoned tofu vegetable side dish recipe on the 1st menu into tofu ekado to attract patient consumption.

Objective: To determine the description of the modification of tofu vegetable side dish recipes in regular meals at RSPAU Dr. Suhardi Hardjolukito.

Methods: The type of research method used is descriptive research and development. The object of this research is the product of the modification of the vegetable side dish tofu (yellow seasoned tofu) into (ekado tofu). The research panelists were 11 moderately trained panelists. Panelists assessed the modified recipe using an organoleptic test form. The nutritional value and food cost of the modified recipe were compared with the old recipe.

Result: After modifying the recipe from yellow seasoned tofu to tofu ekado, using an organoleptic test with a scale of 1-6, the results showed that 11 panelists liked the color, taste, aroma, and texture of the tofu ekado. The nutritional value of the modified recipe is in accordance with the old recipe, except for the nutritional value of carbohydrates, namely energy by 108.07%, protein by 105.91%, fat by 104.77% and low carbohydrates by 63.05%. Food cost of the modified recipe is still within the budget range for vegetable side dishes of Rp. 1.500,- - Rp. 2.500,-.

Conclusion: The modification of vegetable side dish recipes can improve the organoleptic properties of color, taste, aroma, texture and increase nutritional value and food cost according to the provisions set at RSPAU dr. Suhardi Hardjolukito.

Keywords: Old recipe, recipe modification, organoleptic, nutritional value, *food cost*

GAMBARAN MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TAHU PADA MAKANAN BIASA DI RSPAU DR. SUHARDI HARDJOLUKITO

Neida Wahyu O¹, Setyowati², Noor Tifauzah³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email: neida280219@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Sisa makanan adalah persentase berat makanan yang tidak dihabiskan pasien. Sisa makanan dapat dikategorikan tinggi apabila berat makanan yang tersisa >20%. Berdasarkan hasil comstock sisa makan pasien selama 3 hari didapatkan sisa makan >20% yaitu pada menu ke-1 tanggal 21 Januari 2025 sebesar 36,88% oleh karena itu, peneliti tertarik untuk memodifikasi resep lauk nabati tahu bumbu kuning pada menu ke-I menjadi ekado tahu agar menarik daya konsumsi pasien.

Tujuan: Untuk mengetahui gambaran modifikasi resep lauk nabati tahu pada makanan biasa di RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito.

Metode: Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu *research and development* yang bersifat deskriptif. Objek dalam penelitian ini adalah produk hasil modifikasi lauk nabati tahu (tahu bumbu kuning) menjadi (ekado tahu). Panelis penelitian yaitu 11 orang panelis agak terlatih. Penilaian panelis terhadap resep modifikasi menggunakan form uji organoleptik. Nilai gizi dan food cost resep modifikasi dibandingkan dengan resep lama.

Hasil: Setelah dilakukan modifikasi resep dari tahu bumbu kuning menjadi ekado tahu, menggunakan uji organoleptik dengan skala 1-6 didapatkan hasil bahwa dari 11 orang panelis suka terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur ekado tahu. Nilai gizi resep modifikasi sesuai dengan resep lama, kecuali pada nilai gizi karbohidrat, yaitu energi sebesar 108,07%, protein sebesar 105,91%, lemak sebesar 104,77% dan karbohidrat rendah sebesar 63,05%. *Food cost* resep modifikasi masih dalam range anggaran untuk lauk nabati sebesar Rp. 1.500,- - Rp. 2.500,-.

Kesimpulan: Modifikasi resep lauk nabati yang dilakukan dapat memperbaiki sifat organoleptik warna, rasa, aroma, tekstur serta meningkatkan nilai gizi dan *food cost* sesuai ketentuan yang ditetapkan di RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito.

Kata Kunci: Resep lama, modifikasi resep, organoleptik, nilai gizi, *food cost*