

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
MODIFIKASI RESEP SAMBAL GORENG DAGING
PRITIL
INSTALASI GIZI RSUD CARUBAN**

Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan praktek kerja lapangan (PKL)



Disusun oleh :

Dila Farah Safira

402019728003

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS ILMU
KESEHATAN UNIVERSITAS DARUSSALAM
GONTOR MANTINGAN 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan ini dibuat dan diajukan sebagai syarat kelengkapan dan bukti kegiatan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi di RSUD Caruban Tahun Ajaran 2022/2023.

Disusun Oleh:

Dila Farah 402019728003

Caruban, 24 September 2022

Menyetujui,

**Pembimbing Praktik kerja Lapangan
MSPM Institusi RSUD Caruban**




Harsanti Yundaswari, S.Gz

NIP. 198906102014022005

Mengetahui,

Kepala Instalasi Gizi



Andriani Astuti, S.Gz, RD

NIP. 19800615 200501 2 018

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji dan syukur hanya bagi Allah SWT, Rabb semesta alam. Tidak ada daya dan upaya selain dari Nya. Semoga kita selalu dilimpahkan rahmat dan karunia Nya dalam mengarungi kehidupan ini. Alhamdulillah dengan izin dan kehendak dari Nya-lah, sehingga tugas ini dapat kami kerjakan dan selesaikan. **Laporan Praktik Kerja Lapangan Bidang Gizi Institusi di RSUD Caruban** dapat diselesaikan. Dalam penyusunan Laporan Akhir ini penulis banyak mendapat saran, dorongan, bimbingan serta keterangan-keterangan dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi, namun dapat membukakan mata kami bahwa sesungguhnya pengalaman dan pengetahuan tersebut adalah guru yang terbaik bagi kami.

Kami menyadari dalam pembuatan laporan ini masih terdapat banyak kesalahan dan kekurangan sehingga kritik dan saran sangat kami harapkan yang membangun agar lebih baik lagi di masa yang akan datang. Akhirnya penulis mengucapkan mohon maaf atas segala kesalahan dan kekurangan, semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan pembaca pada umumnya *Jazakumullahu khoirul jaza Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuhu.*

Caruban, 23 Agustus 2022

(Penulis)

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
BAB II MODIFIKASI RESEP	3
A. Bahan dan Cara Membuat.....	3
1) Menu Resep Lama : Sambal goreng daging pritol (10 Porsi)	3
2) Menu Modifikasi Resep	3
B. Nilai Gizi (10 Porsi).....	5
1) Resep Lama	5
2) Modifikasi Resep.....	5
C. Nilai Gizi (1 Porsi).....	6
1) Resep Lama	6
2) Modifikasi Resep.....	6
D. Harga Produk dan Selisih Harga.....	7
1) Menu Resep Awal : Sambal goreng daging pritol.....	7
2) Menu Resep Modifikasi : beef patty asam manis.....	7
3) Selisih Harga.....	8
BAB III PEMBAHASAN	9
A. Uji hedonik.....	9
BAB IV PENUTUP	11
A. Kesimpulan	11
B. Saran	11
DAFTAR PUSTAKA	12
LAMPIRAN	13

DAFTAR TABEL

Tabel 1 - Menu Resep Lama.....	3
Tabel 2 - Menu Modifikasi Resep	4
Tabel 3 - Nilai Gizi Resep Lama 10 Porsi	5
Tabel 4 - Nilai Gizi Resep Baru 10 Porsi	5
Tabel 5 - Nilai Gizi Menu Lama 1 Porsi	6
Tabel 6 - Nilai Gizi Modifikasi Resep 1 Porsi.....	6
Tabel 7 - Harga Produk Resep Awal	7
Tabel 8 - Harga Produk Modifikasi	7
Tabel 9 - Selisih Harga 10 Porsi	8
Tabel 10 - Selisih Harga Per 1 Porsi.....	8

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 - Hasil Uji Hedonik.....	9
Gambar 2 - Hasil Modifikasi Beef Patty Asam Manis	13

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Modifikasi resep merupakan metode merubah suatu resep masakan menjadi resep baru yang bertujuan untuk meningkatkan keanekaragaman masakan, meningkatkan nilai gizi pada masakan, dan meningkatkan daya terima konsumen terhadap masakan. Modifikasi masakan atau modifikasi resep dapat berupa modifikasi bahan , memodifikasi bentuk masakan, dan memodifikasi cara pengolahannya sehingga diperoleh masakan yang telah di kreasikan. (Ayustaningwarno Fitriyono, 2015)

Modifikasi dapat dilakukan untuk melihat apakah hidangan hasil modifikasi dapat disukai dan diterima konsumen, modifikasi resep dapat dilakukan dengan menambah atau mengurangi bumbu, penambahan ukuran atau takaran bumbu merupakan salah satu kunci yang menentukan variasi rasa dan jenis masakan. Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu sarana penunjang dalam pelayanan kesehatan yang bertujuan untuk mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang. (Umniyah, 2017)

Tujuan dari memodifikasi resep yaitu: membuat atau menciptakan variasi makanan dari resep lama menjadi resep baru, meningkatkan cita rasa, bentuk dan penampilan serta meminimalisir rasa bosan pada penyelenggaraan makan kapasitas besar, dan untuk melatih kemampuan, ketrampilan. Adapun langkah langkah-langkah dalam melakukan modifikasi resep, yaitu: mengambil suatu resep yang akan dibuat atau dimodifikasi, mempelajari resep yang akan dimodifikasi(dari segi bahan yang akan digunakan, bumbu, teknik pemasakan, cara penyajian), mengidentifikasi apa saja yang dapat dimodifikasi dari resep tersebut, melakukan modifikasi resep. (Mutia, 2020)

Sambal goreng daging prtil merupakan menu pada hari ke 7 dan merupakan menu makan malam, pada menu ini daging diolah dengan bumbu rempah yang kemudian disajikan kepada pasien, pada pemasakanya terdapat daging tidak matang merata ada sebagian daging yang juga masih terlalu keras untuk disajikan kepada pasien. Oleh sebab itu, adanya modifikasi resep beef patty asam manis ini pada menu sambal goreng daging prtil diharapkan dapat memudahkan dan mempersingkat pengolahan menu.

B. Tujuan

1. Untuk menghadirkan makanan dengan bahan sama dalam bentuk berbeda
2. Efisiensi waktu dan kualitas pemasakan
3. Untuk mengetahui perbandingan secara organoleptik.

BAB II MODIFIKASI RESEP

A. Bahan dan Cara Membuat

- 1) Menu Resep Lama : Sambal goreng daging pritol (10 Porsi)
 Modifikasi resep : Beef Patty Asam Manis
 Waktu : 30-45 menit
 Porsi : 10 porsi

Bahan Makanan	Berat	Cara membuat:
Daging	500 gr	• siapkan daging sapi giling yang akan di olah
(Bumbu halus)		• daging sapi bumbu, bawang putih, bawang merah, garam dan merica, bentuk menjadi bulat bulat pada air yang sudah mendidih, masak hingga kematangan sempurna
Bawang Putih	25 gr	
Bawang Merah	50 gr	
Tomat	30 gr	• 30 gr lalu kemudian angkat dan tiriskan daging sapi,
Kemiri	10 gr	• 10 gr tumis bumbu halus hingga harum dan matang, beri sedikit air masukkan daging sapi yang sudah bulat bulat, Koreksi rasa dengan memberikan tambahan seosening jika dirasa belum pas
Daun Jeruk	3 biji	
Serai	1 biji	Masak hingga bumbu meresap
Laos	15 gr	

Tabel 1 - Menu Resep Lama

- 2) Menu Modifikasi Resep : Beef Patty Asam Manis (10 Porsi) Nama Menu Lama : Sambal Goreng Daging Pritil
 Waktu : 30-45 Menit
 Porsi : 10 Porsi

Bahan Makanan	Berat
daging giling	500 gr
tepung panir	150 gr
bawang bombai	50 gr
bawang putih	15 gr
Telur	2 buah
bawang putih	15 gr
bawang bombai	1 buah
saus tomat	5 sdm
Garam	1 sdt
Minyak	1 sdt

Cara membuat patty:

- Campurkan 500 gr daging cincang dengan bawang putih yang dicincang halus dan bawang bombai berikan garam, merica, aduk secara merata - Masukkan 150 tepung panir, aduk hingga rata, kemudian bentuk adonan bulat lalu di goreng.

Cara membuat saus asam manis:

- Tumis bawang putih yang dicincang halus hingga layu dan harum, masukkan bawang bombai yang sudah diiris hingga harum
- Masukkan saus tomat, dan beri sedikit air
- Koreksi bumbu dengan menambahkan seosening - Angkat lalu sajikan.

Tabel 2 - Menu Modifikasi Resep

B. Nilai Gizi (10 Porsi)

1) Resep Lama

Bahan Makanan	Berat	E	P	L	KH
Daging	500 gr	1104	101,4	74,32	0
(Bumbu halus)					
Bawang Putih	25 gr	37	1,59	0,13	8,27
Bawang Merah	50 gr	21	0,46	0,05	5,06
Tomat	30 gr	66	3,25	0,74	14,46
Kemiri	10 gr	37	1,59	0,13	8,27
(Bumbu Pelengkap)					
Daun Jeruk	3 lbr		0		0
Serai	1 btg		1,82	0,49	25,31
Laos	15 gr		1,45	0,54	4,39
total 10 porsi			111,56	76,4	65,76

Tabel 3 - Nilai Gizi Resep Lama 10 Porsi

2) Modifikasi Resep

Bahan Makanan	Berat	E	P	L	KH
Daging Giling	500 gr		101,4	74,32	0
Tepung Panir	150 gr		12	3	123
Bawang Bombai	50 gr	44	0,96	0,08	10,59
Bawang Putih	15 gr	13	0,57	0,05	2,98
Telur	2 buah	147	2,58	9,98	0,77
Bawang Putih	15 gr	13	0,57	0,05	2,98
Bawang Bombai	1 buah	44	0,96	0,08	10,59
Saus Tomat	5 sdm	73	1,31	0,29	18,81
Garam	1 sdt	0	0	0	0
Minyak	1 sdt	80	0	9	0
Total 10 Porsi		2058	130,35	96,85	169,72

Tabel 4 - Nilai Gizi Resep Baru 10 Porsi

Berdasarkan dari hasil tabel diatas, dapat dilihat adanya perbedaan nilai gizi yang terkandung di antara menu resep awal dengan menu modifikasi. Kandungan nilai gizi seperti energi, protein, lemak dan karbohidrat dari menu lama lebih tinggi dibandingkan dengan menumodifikasi. Hal ini disebabkan adanya penambahan bumbu dan bahan pada menu awal sehingga mempengaruhi peningkatan kandungan nilai gizi.

C. Nilai Gizi (1 Porsi)

1) Resep Lama

Bahan Makanan	Berat	E	P	L	KH
Daging	500 gr	1104	101,4	74,32	0
(Bumbu halus)					
Bawang Putih	25 gr	37	1,59	0,13	8,27
Bawang Merah	50 gr	21	0,46	0,05	5,06
Tomat	30 gr	66	3,25	0,74	14,46
Kemiri	10 gr	37	1,59	0,13	8,27
(Bumbu Pelengkap)					
Daun Jeruk	3 lbr	1	0		0
Serai	1 btg	99	1,82	0,49	25,31
Laos	15 gr	24	1,45	0,54	4,39
Total Per 1 Porsi		138,9	11	7,64	6,576

Tabel 5 - Nilai Gizi Menu Lama 1 Porsi

2) Modifikasi Resep

Bahan Makanan	Berat	E	P	L	KH
Daging Giling	500 gr		101,4	74,32	0
Tepung Panir	150 gr		12	3	123
Bawang Bombai	50 gr	44	0,96	0,08	10,59
Bawang Putih	15 gr	13	0,57	0,05	2,98
Telur	2 buah	147	12,58	9,98	0,77
Bawang Putih	15 gr	13	0,57	0,05	2,98
Bawang Bombai	1 buah	44	0,96	0,08	10,59
Saus Tomat	5 sdm	73	1,31	0,29	18,81
Garam	1 sdt	0	0	0	0
Minyak	1 sdt	80	0	9	0
Total Per 1 Porsi		205,8	13	9,6	16,97

Tabel 6 - Nilai Gizi Modifikasi Resep 1 Porsi

D. Harga Produk dan Selisih Harga

1) Menu Resep Awal : Sambal goreng daging pritol

Bahan Makanan	Berat	Harga
Daging	500 gr	Rp 72.000
(Bumbu halus)		
Bawang Putih	25 gr	Rp 10.000
Bawang Merah	50 gr	Rp 15.000
Tomat	30 gr	Rp 6.000
Kemiri	10 gr	Rp 3.000
(Bumbu Pelengkap)		
Daun Jeruk	3 lbr	Rp 1.000
Serai	1 btg	Rp 1.000
Laos	15 gr	Rp 3.000
Total Harga 10 Porsi		Rp 111.000

Tabel 7 - Harga Produk Resep Awal

2) Menu Resep Modifikasi : beef patty asam manis

Bahan Makanan	Harga
Daging Giling	Rp 72.000
Tepung Panir	Rp 5.000
Bawang Bombai	Rp 2.000
Bawang Putih	Rp 500
Telur	Rp 6.000
Bawang Putih	Rp 500
Bawang Bombai	Rp 2.000
Saus Tomat	Rp 8.000
Garam	Rp 5.000
Total Harga 10 Porsi	Rp 101.000
Total harga per 1 porsi	Rp 10.100

Tabel 8 - Harga Produk Modifikasi

3) Selisih Harga

Total Resep Awal	Rp 111.000
Total Modifikasi Resep	Rp 101.000
Selisih	Rp 10.000

Tabel 9 - Selisih Harga 10 Porsi

Total Harga Per 1 Porsi Awal	Rp 11.100
Total Harga 1 Porsi Baru	Rp 10.100
Selisih	Rp 1.000

Tabel 10 - Selisih Harga Per 1 Porsi

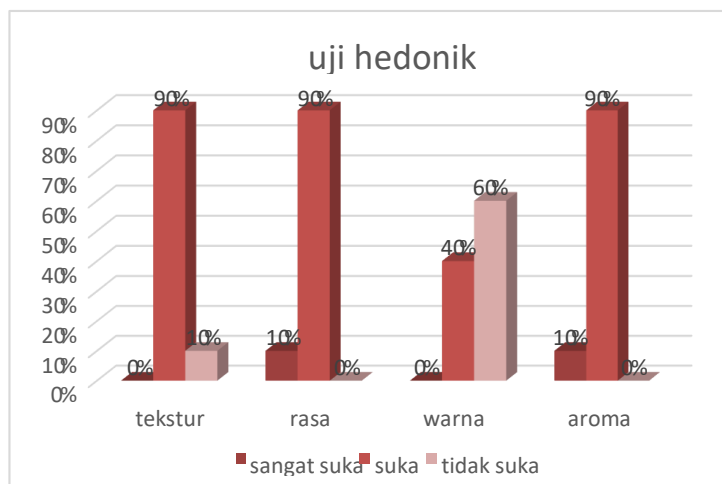
Perbandingan biaya antara resep lama dan modifikasi resep yaitu selisih harga Rp. 10.000 dengan nilai biaya yang dikeluarkan, Modifikasi resep untuk 10 porsi yaitu dengan harga Rp. 101.000, sedangkan untuk 1 porsi yaitu dengan harga Rp. 10.100. Resep lama untuk 10 porsi yaitu dengan harga Rp. 111.000, sedangkan untuk 1 porsi yaitu dengan harga Rp. 11.100. Hal ini disebabkan karena menu lama memiliki bahan tambahan yang cukup banyak sehingga memiliki jumlah biaya yang bertambah. Dalam rentang waktu pemasakan resep lama adalah 60 menit dan untuk rentang waktu pemasakan modifikasi resep ini adalah 30-45 menit.

BAB III PEMBAHASAN

A. Uji hedonik

Uji hedonik adalah salah satu uji yang untuk mengukur tingkat keinginan suatu produk, uji hedonik merupakan pengujian yang seringkali digunakan untuk mengukur sesuai dengan tingkat kesukaan.(Andhika,2014). Panelis menunjukkan tingkat kecintaan mereka terhadap masing-masing sampel dengan memilih kategori yang sesuai. Uji hedonik akan dihitung secara rata-rata(mean), uji ini dilakukan dengan cara mencicipi produk dalam jumlah sedikit yang sering disebut sampel. (Suryono,2018)

Dalam penilaian uji hedonik menggunakan skala hedonik misalnya, sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan lain-lain. Skala hedonik direntangkan sesuai dengan skala yang dihendaki (Lestari, 2018). Oleh sebab itu panelis diminta untuk mengisi borang yang telah disediakan sesuai dengan kesukaan panelis, pada penelitian ini menggunakan **panelis semi terlatih sebanyak 10 orang**.



Gambar 1 - Hasil Uji Hedonik

Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa produk beef patty asam manis dari segi tekstur didapati hasil 90% suka dan 10% tidak suka, sedangkan sangat suka 0%, maka dapat disimpulkan bahwa tekstur dari beef patty asam manis cukup disukai. Dari segi rasa di dapati hasil 90% suka, dan 10% sangat suka, dan 0% tidak suka, maka dapat disimpulkan bahwa beef patty asam manis cukup disukai. Dari segi warna didapaiti hasil 40% suka dan 60% tidak suka, dan 0% sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa warna dari beef patty asam manis kurang disukai dan kurang

menarik. Dari segi aroma didapati hasil 90% suka, 10% sangat suka, dan 0% tidak suka. Hal ini menunjukkan bahwa beef patty cukup diminati.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

- a. Perbandingan modifikasi resep beef patty asam manis yaitu memiliki tekstur, rasa, warna dan aroma yang lebih disukai, lebih menarik dan nilai gizi yang lebih banyak dibandingkan menu sebelumnya. Sedangkan cita rasa sudah cukup disukai oleh panelis. Memiliki persentase daya terima dari 10 panelis semi terlatih sebanyak 77,5% menyatakan suka, 5% menyatakan sangat suka, dan 15% menyatakan tidak suka. Dari hasil persentase tersebut, hasil yang terbesar adalah penilaian suka dengan nilai 77,5% yang artinya modifikasi resep beef patty asam manis ini dapat dilakukan produksi secara massal, dengan sedikit mengubah bentuk agar lebih terlihat menarik.
- b. Perbandingan nilai gizi pada modifikasi resep ini memiliki total energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang lebih banyak dibandingkan pada resep lama. Perbandingan nilai harga modifikasi menu beef patty asam manis dengan menu sebelumnya memiliki perbandingan harga untuk 1 porsi Rp. 1000.

B. Saran

Modifikasi menu resep beef patty asam manis masih memerlukan evaluasi dan pengembangan resep lebih lanjut terutama dalam hal tingkat kematangan dan tekstur serta bentuk yang lebih menarik agar dapat dikonsumsi lebih banyak dan tidak meninggalkan sisa, dan menjadi asupan energi yang bergizi bagi pasien.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina,F. 2016. *Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten*. Skripsi. FIK-UMS.Surakarta.
- Andhika, 2018. "Effect Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat", *Journal of Food Technology*, vol. 9.
- Ayustaningwarno Fitriyono. (2015) *Teknologi pangan teoritis praktis dan aplikasi*, Yogyakarta: graha ilmu.
- DepKes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Kustiyoasih, Putri, M; Merryana, Adriani; Triska, Susila, N. 2016. *Penyelenggaraan Makanan dan Kepuasan Konsumen di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya*. *Media Gizi Indonesia*. Vol. 11 No. 1 Hal. 11-16.
- Lestari Chondro, dan triana, (2018) *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*, *Jurnal Pariwisata*, Vol. 5 No. 2
- Mutia C.S, Rachmawati ,2020, *Pengaruh Modifikasi Menu Makanan Lunak Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Dan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh*, *Jurnal Sago Gizi Dan Kesehatan*.
- Napitupulu, M, Monalisa; Guataaf, A, E, Ratag; Nelly, Mayulu. 2017. *Pola Pelayanan Nutrisi Pada Pasien Rawat Inap Penyakit Ginjal Dan Penyakit Hati Di RSUP Prof Dr. R. D. Kondau Manado*. Pascasarjana Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Nurmanies Adhyka, Rizanda Machmud, 2020, *Upaya Peingkatan Pelayanan Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD X Kota Solok*,*Jurnal Riset Medan Hesti Akper KesDam I/BB Medan* vol. 5 no.2 .
- Umniyah, 2017, *Modifikasi Lauk Hewani Dan Lauk Nabati Pada Makan Siang Terhadap Daya Terima Pasien Gastritis Rawat Inap Di RSU Kelas D Kota Palangkaraya*, Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Dan Sumber Daya Manusia Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangkaraya.

LAMPIRAN



Gambar 2 - Hasil Modifikasi Beef Patty Asam Manis

