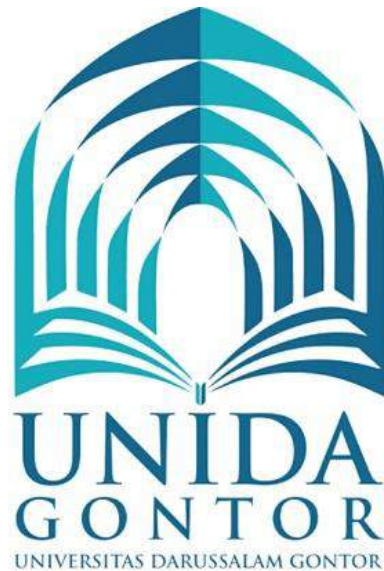


**LAPORAN PRAKTIK PRAKTEK KERJA LAPANGAN
PENGEMBANGAN MENU CATERING RENDAH KALORI
RUMAH SAKIT ISLAM KLATEN**



Disusun Oleh :

| | |
|-----------------------|--------------|
| Qurotul Aini | 422021728024 |
| Fairuz Hasna Caesaria | 422021728015 |
| Shania Nur Awaliyah | 422021728029 |
| Siti Mulyasyarah | 422021728037 |

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR
PONOROGO
2024**

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MODIFIKASI MENU
PKL GIZI INSTITUSI DI RUMAH SAKIT ISLAM KLATEN**

TAHUN 2024

Disusun Oleh :

| | |
|-----------------------|--------------|
| Qurotul Aini | 422021728024 |
| Fairuz Hasna Caesaria | 422021728015 |
| Shania Nur Awaliyah | 422021728029 |
| Siti Mulyasyarah | 422021728037 |

Telah dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima pada tanggal 31 Juli 2024

Menyetujui,

Pembimbing Lahan



Emira Tri Silawati, M.Gz., RD
NIP. 100940

Dosen Pembimbing



Indahtul Mufidah, S.Gz., M.Gz
NIDN. 0728039501

Mengetahui,

Ka. Instalasi Gizi RSU Islam Klaten



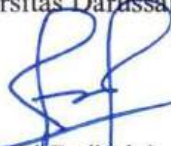
Emira Tri Silawati, M.Gz., RD
NIP. 100940

Ketua Program Studi Ilmu Gizi



Lulu' Luthfiya, S.Gz., M.P.H
NIDN. 07180019203

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Darussalam Gontor



apt. Amal Fadholah, S.Si., M.Si
NIDN. 0510017002

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'alamin, segala puji bagi Allah SWT Tuhan semesta alam. Tiada Tuhan selain Dia, Yang Maha Pengasih, Maha Penyayang, Maha Pemberi Nikmat sehingga sampai saat ini kita masih diberi kenikmatan hidup. Atas ridho-Nya juga kita dapat menyusun dan melaksanakan kegiatan ini. Shalawat serta salam selalu kami curahkan kepada baginda Nabi Muhammad SAW.

Pada kesempatan ini tim penyusun mengucapkan terima kasih, kepada:

1. Rektor Universitas Darussalam Gontor, Al-Ustadz. Prof. Dr. KH. Hamid Fahmi Zarkasy, M.A
2. Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Darussalam Gontor, Al-Ustadz apt. Amal Fadholah, S.Si., M.Si.,
3. Al-Ustadzah Lulu' Luthfiya, S.Gz., M.P.H., selaku Ketua Program Studi Gizi Universitas Darussalam Gontor.
4. Ibu Emira Tri Silawati, M.Gz, RD, selaku Kepala Instalasi Gizi dan Pembimbing lahan yang telah memberikan bimbingan, arahan dan mendukung kami dalam pelaksanaan PKL Institusi, khususnya dalam bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.
5. Ibu Sita Arum Pratiwi, S.Gz, selaku pembimbing lahan yang telah memberikan bimbingan, arahan dan mendukung kami dalam pelaksanaan PKL Institusi.
6. Al-Ustadzah Indahtul Mufidah, S.Gz., M.Gz, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, ilmu, kesabaran, dukungan, fasilitas dan pengetahuan kepada kami hingga dapat menyelesaikan kegiatan ini.
7. Teman-teman semester 7 yang telah berjuang bersama selama pelaksanaan PKL.

Semoga Allah memberikan balasan yang setimpal berupa kebaikan dan kebahagiaan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses maupun laporan kegiatan ini. Akhir kata, semoga laporan kegiatan ini dapat bermanfaat bagi penyusun maupun semua pihak yang membutuhkan.

Klaten, Juli 2024

Penyusun

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------------------------------|
| LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MODIFIKASI MENU ... | Error! Bookmark not defined. |
| KATA PENGANTAR..... | Error! Bookmark not defined. |
| KATA PENGANTAR..... | iii |
| DAFTAR ISI..... | iv |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| A. PENDAHULUAN | 1 |
| B. MENU RENDAH KALORI..... | 1 |
| C. MODIFIKASI MENU | 3 |
| D. EVALUASI MODIFIKASI MENU | 8 |
| E. PEMBAHASAN | 9 |
| F. PENUTUP..... | 19 |
| G. DAFTAR PUSTAKA..... | 20 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Kandungan Gizi Bento Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay | 9 |
| Tabel 2. <i>Food cost</i> Menu Bento Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay | 9 |
| Tabel 3. <i>Unit Cost</i> Menu Bento Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay | 10 |
| Tabel 4. Uji Hedonik Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay | 10 |
| Tabel 5. Kandungan Gizi Bento Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken | 14 |
| Tabel 6. <i>Food Cost</i> Menu Bento Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken | 15 |
| Tabel 7. <i>Unit Cost</i> Menu Bento Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken | 15 |
| Tabel 8. Uji Hedonik Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken | 16 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1. Creamy chicken spinach | 3 |
| Gambar 2. Baked Potat0 | 4 |
| Gambar 3. Tempe Satay | 5 |
| Gambar 4. Tofu with Mushroom Sauce | 6 |
| Gambar 5. Honey Garlic Chicken..... | 7 |
| Gambar 6. Penilaian Pada Baked Potato..... | 11 |
| Gambar 7. Penilaian Pada Creamy Chicken Spinach | 12 |
| Gambar 8. Penilaian Pada Tempeh Satay | 13 |
| Gambar 9. Penilaian Pada Sayur..... | 14 |
| Gambar 10. Penilaian Pada Nasi..... | 16 |
| Gambar 11. Penilaian Pada Honey Grilled Chicken..... | 17 |
| Gambar 12. Penilaian Pada Tofu with Mushroom Sauce | 18 |
| Gambar 13. Penilaian Pada Sayur..... | 19 |

A. PENDAHULUAN

Modifikasi menu adalah mengubah menu dasar menjadi menu baru yang dilakukan dengan cara ditambah, dikurangi, atau divariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya. Modifikasi dapat dilakukan dalam bahan, teknik olah, penggunaan alat memasak, dan cara penyajian sehingga akan diperoleh menu masakan yang telah dikreasi (Sari, 2019). Ada 3 macam modifikasi Resep diperuntukkan dalam penyelenggaraan makanan dan pengembangan kuliner yaitu (Karina, 2017):

1. Modifikasi dari Segi Bahan Makanan (menambah, mengurangi, menggantikan dengan suatu bahan makanan, bumbu dan bahan tambahan makanan).
2. Modifikasi dari segi Teknik Memasak (Panas basah, panas kering, Lemak).
3. Modifikasi dari segi merubah jumlah porsi yang dibuat.

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).

Pada kesempatan kali ini, praktikan akan membuat modifikasi menu bento cathering yang ada di RSUD Islam Klaten untuk menambah variasi menu cathering rendah kalori yang ada di RSUD Islam Klaten. Evaluasi yang kami dapatkan adalah membutuhkannya menu bento baru untuk peningkatan ketertarikan konsumen. Oleh karena itu, kami membuat resep dan variasi menu baru untuk bento cathering rendah kalori.

B. MENU RENDAH KALORI

1. Menu ke-1 :

- a. Sushi roll
- b. Ikan pan
- c. Ca pokcoy + jamur tiram

- d. Sambal matah
- e. Jus jambu

2. Menu ke-2:

- a. Macaroni mentai
- b. Kobis roll
- c. Bola-bola ayam
- d. Buah melon

3. Menu ke-3

- a. Kentang wedges
- b. Sate taican
- c. Sayur roll balut telur
- d. Saus Bangkok
- e. Buah papaya

4. Menu ke-4:

- a. Sandwich panggang
- b. Ayam pan
- c. Salad dressing
- d. Saus steak
- e. Es kuwut

5. Menu ke-5:

- a. Quesadilla
- b. Acar segar
- c. Ayam teriyaki
- d. Sup buah

6. Menu ke-6:

- a. Sphagetty brulle
- b. Salad dressing
- c. Beef slice
- d. Jus semangka+jambu

7. Menu ke-7:

- a. Kentang wedges
- b. Sayur steam
- c. Fillet ayam panggang
- d. Saus steak
- e. Jus melon

8. Menu ke-8:

- a. Nasi kongbap
- b. Sate lilit
- c. Tumis kacang panjang+kacang tanah
- d. Sambal matah
- e. Jus buah naga+pisang

9. Menu ke-9:

- a. Kentang saus keju
- b. Ayam pan
- c. Saus steak
- d. Salad hokben
- e. Buah papaya

10. Menu ke-10:

- a. Burger isi patty ayam
- b. Sayur mix (buncis, jagung wortel)
- c. Saus steak
- d. Jus tomat+wortel

11. Menu ke-31

- a. Burritos isi ayam
- b. Salad dressing
- c. Saos mayonnaise
- d. Strawberry yakult

C. MODIFIKASI MENU

1. Bento 1 “Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay”

➤ **Creamy chicken spinach**



Gambar 1. Creamy chicken spinach

Bahan :

- 60 gr dada ayam
- 1 siug bawang putih
- 1 bawang bombai

- ¼ sdt butter
- 60 ml susu low fat
- ¼ garam
- ¼ sdt lada
- ½ bks gula jagung
- 30 gr bayam

Cara pembuatan :

- Cuci semua bahan yang akan digunakan
- Marinasi dada ayam dengan lada dan garam selama 10 menit lalu potong dadu dada ayam
- Masak dada ayam di atas taplon hingga berubah warna
- Tumis bawang putih yang sudah di cingcang dengan 1 sdt butter hingga harum lalu masukan bombai dan masukan 100 ml susu lowfat
- Masukan ¼ garam, ¼ sdt lada, ½ bks gula jagung. Masak dengan api kecil hingga mendidih, lalu masukan bayam.
- Masak hingga bayam layu lalu masukan ayam, masak hingga mendidih

➤ **Baked potato**



Gambar 2. Baked Potato

Bahan :

- 80 gr kentang (1buah)
- ½ sdt minyak
- ¼ garam

- ¼ sdt lada
- ¼ paprika powder dan parsley

Cara pembuatan :

- Bersihkan kentang, kupas kulit kentang lalu potong dadu besar
- Marinasi dengan ½ sdt minyak ¼ garam, ¼ sdt lada, ¼ paprika powder dan parsley
- Panggang di air fryer dengan suhu 180 selama 15 mEnit

➤ **Tempeh Satay**



Gambar 3. Tempe Satay

Bahan :

- 60 gr tempe
- 25 gr Paprika
- Bawang bombai
- 2 btr bawang putih
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- ¼ sdt lada bubuk
- Tusuk sate

Cara Pembuatan :

- Bersihkan semua bahan yang di perlukan
- Kukus tempe
- Potong tempe, paprika, bawang bombai menjadi dadu
- Tusuk tempe, paprika dan bawang bombai berurutan
- Panggang di atas teplon hingga kecoklatan

➤ **Bleaching Buncis,wortel, jagung**

Cara pembuatan :

- Bersihkan buncis, wortel dan jagung
- Potong buncis dan wortel memanjang dan pisahkan biji jagung dari batangnya
- Rebus buncis, wortel dan jagung

2. Bento 2 “Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken”

➤ **Tofu with Mushroom Sauce**



Gambar 4. Tofu with Mushroom Sauce

➤ **Bahan :**

- 100 gram tahu
- 50 gram jamur shimeji
- 4 siung bawang putih
- 2 batang daun bawang
- ½ nori dari lembaran
- ½ sdt minyak kelapa
- Jahe
- 2 sdm saus tiram
- Tepung maizena
- ½ kaldu jamur
- ½ bks gula jagung
- 150 ml air

Cara Pembuatan:

- Bersihkan semua bahan yang akan digunakan
- Potong tahu menjadi persegi Panjang

- Potong lembaran nori menjadi persegi Panjang
- Ikat tahu dengan nori
- Masak tahu diatas teflon dengan 1 sdt minyak kelapa, hingga semua sisi kecoklatan
- Masak jamur hingga kandungan airnya keluar, masukkan bawang putih dan jahe masak hingga harum, masukkan daun bawang dan saos jamur
- Masukkan Campuran 2 sdm saus tiram, 1 sdt tepung maizena, ½ kaldu jamur, 1 bks gula jagung, dan 150 ml air aduk hingga merata
- Masak dengan api kecil hingga mengental, lalu siram diatas tahu

➤ **Honey Garlic Chicken**



Gambar 5. Honey Garlic Chicken

Bahan:

- 100 gram paha ayam fillet
- Cabai bubuk
- 2 siung bawang putih
- Garam
- Bawang putih bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm madu
- 1 sdm kecap
- ½ sdt air lemon
- 150 ml air

Cara pembuatan:

- Bersihkan paha ayam fillet, lalu marinasi selama 10 menit dengan bubuk cabai, garam, dan bawang putih bubuk
- Cincang 2 siung bawang putih

- Panggang ayam fillet yang sudah di marinasi dengan api kecil, persisi 5 menit (10 menit sebelum disiram bumbu)
 - Masukkan 2 siung bawang putih, 1 sdm kecap, 1 sdm madu , ½ sdm air lemon, 150 ml air
 - Masak hingga saus mengental
- **Nasi** = 60 gram nasi putih
- **Sayur bening Jagung, wortel, buncis**

Bahan :

- 30 gr Buncis
- 30 gr Jagung
- 30 gr Wortel
- ¼ sdt Garam, gula, lada bubuk
- 100 ml Air

Cara pembuatan :

- Bersihkan buncis, wortel dan jagung
- Potong buncis dan wortel memanjang dan pisahkan biji jagung dari batangnya
- Rebus buncis, wortel dan jagung

D. EVALUASI MODIFIKASI MENU

Dalam penilaian daya terima pada resep yang dimodifikasi atau dikembangkan menggunakan uji hedonic yang dapat mendeskripsikan secara komplit suatu produk makanan yang telah dimodifikasi. Berdasarkan pengumpulan data dari responden yaitu terdiri dari 5 orang ahli gizi. Responden tersebut adalah panelis semi terlatih. Terdapat beberapa evaluasi dari panelis terhadap 2 hidangan yang disajikan yaitu,

a. Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay

Evaluasi pada menu ini adalah, pemasakan bayam masih kurang matang, kurang creamy, pada baked potato jika ditambah keju akan lebih enak, agak kurang asin, agak terlalu manis pada tempe satay, dan perpaduan pada bento kurang cocok.

b. Tofu with Mushroom sauce and Honey Grilled Chicken

Evaluasi pada menu ini adalah, bumbu kurang merasuk ke tofu, agak amis baunya, grilled chicken masih agak keras, cincangan bumbu pada grilled

chicken sebaiknya tidak ditaruh di atasnya, sayur kurang empuk, kombinasi warna kurang menarik.

E. PEMBAHASAN

1. Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay

Tabel 1. Kandungan Gizi Bento Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay

| No | Bahan | URT | Kalori | Protein | Lemak | KH |
|--------------|---------------|-----|-------------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 | Daging Ayam | 60 | 178,7 | 10,9 | 15,0 | - |
| 2 | Susu | 50 | 32,0 | 1,6 | 1,6 | 2,6 |
| 3 | Bayam | 30 | 11,1 | 1,1 | 0,1 | 2,2 |
| 4 | Kentang | 80 | 49,5 | 1,7 | 0,2 | 10,8 |
| 5 | Wortel | 20 | 7,2 | 0,2 | 0,1 | 1,6 |
| 6 | Tempe | 60 | 119,5 | 11,4 | 4,6 | 10,2 |
| 7 | Buncis mentah | 20 | 29,4 | 1,0 | 0,1 | 6,3 |
| 8 | Jagung | 20 | 7 | 0,4 | 0,1 | 1,6 |
| 9 | Minyak Kelapa | 3 | 25,9 | - | 3,0 | - |
| 10 | Gula | 3 | 7,9 | - | - | 1,9 |
| 11 | Butter | 3 | 21,3 | - | 2,4 | - |
| 12 | Semangka | 20 | 6,4 | 0,1 | 0,1 | 1,4 |
| TOTAL | | | 495,9 kkal | 28,4gr | 27,3gr | 38,6gr |

Berdasarkan analisis zat gizi antara menu lama dan menu modifikasi terdapat perbedaan nilai gizi seperti energy, protein, lemak, karbohidrat dan variasi yang berbeda. Pada hidangan menu bento yang telah di modifikasi memiliki energi 495,9 kkal, protein 28,4 gr, lemak 27,3 gr dan karbohidrat 38,6 gr.

Tabel 2. *Food cost* Menu Bento Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay

| Nama Makanan | Bahan Makanan | Per Porsi | Satuan | Harga Satuan (Rp) | Harga per porsi (Rp) |
|------------------------|---------------|-----------|--------|-------------------|----------------------|
| Creamy chicken spinach | Dada ayam | 60 | g | 31,000 | 1,860 |
| | Batter | 3 | g | 14,000 | 42 |
| | Susu low fat | 50 | ml | 8,500 | 425 |
| | Gula | 3 | g | 20,000 | 60 |
| Buked potato | Bayam | 30 | g | 3.500 | 105 |
| | Kentang | 80 | g | 21,000 | 1,680 |
| Sate Tempe | Tempe | 60 | g | 4,000 | 240 |
| | Paprika | 3 | g | 14,000 | 42 |
| Rebus buncis | Buncis | 20 | g | 8,000 | 160 |
| Rebus wortel | Wortel | 20 | g | 11.000 | 220 |
| Rebus jagung | Jagung | 20 | g | 6.000 | 120 |

| | | | | | |
|------------------------|----------------|---|-----|--------|----------------|
| Tempat bento | Tempat bento | 1 | pcs | 1,500 | 1,500 |
| Sendok plastik | Sendok plastik | 1 | pcs | 15.000 | 150 |
| Plastik | Plastik | 1 | pcs | 7000 | 70 |
| Jumlah | | | | | 6.674 |
| Bumbu dan minyak (10%) | | | | | 667,4 |
| Total | | | | | 7.341,4 |

Tabel 3. *Unit Cost* Menu Bento Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay

| Pembiayaan (Biaya Langsung) | | | |
|------------------------------------|-----|------------|--------------------|
| Biaya BM <i>food cost</i> | | | Rp 7.341,4 |
| Bahan bakar | 10% | Rp 7.341,4 | Rp 734,14 |
| Biaya Tenaga | 15% | Rp 7.341,4 | Rp 1.101,16 |
| PAM/listrik | 10% | Rp 7.341,4 | Rp 734,14 |
| Penyusutan | 10% | Rp 7.341,4 | Rp 734,14 |
| TOTAL I | | | Rp 10.644,9 |

| Biaya Tidak Langsung | | | |
|--|-----|------------|--------------------|
| Gedung (pemeliharaan gedung) | 10% | Rp 7.341,4 | Rp 734,14 |
| Alat masak | 10% | Rp 7.341,4 | Rp 734,14 |
| ATK | 3% | Rp 7.341,4 | Rp 220,24 |
| Transport | 5% | Rp 7.341,4 | Rp 367,07 |
| TOTAL II | | | Rp 2.055,59 |
| a. Biaya produksi (U) total I + total II | | | Rp 12.700,49 |
| b. Keuntungan (V) 20% | | | Rp 2.540,09 |
| c. hasil jual per porsi | | | Rp 15.240,58 |

Tabel 4. Uji Hedonik Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay

a. Penilaian Terhadap Baked Potato

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Rata-rata | 3,2 | 3 | 3 | 3 |

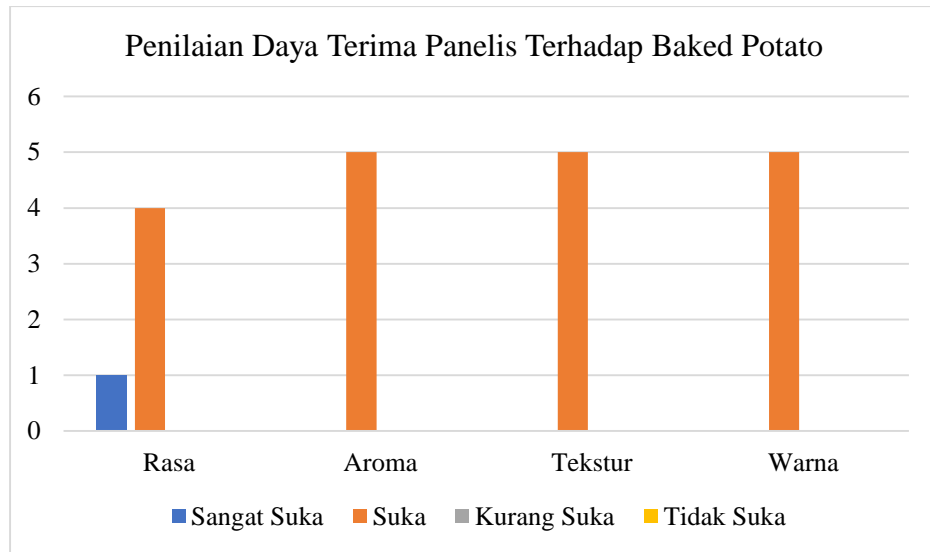
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 6. Penilaian Pada Baked Potato

b. Penilaian Terhadap Creamy Chicken Spinach

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 2 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| Panelis 3 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Rata-rata | 3,4 | 3 | 3,2 | 3,2 |

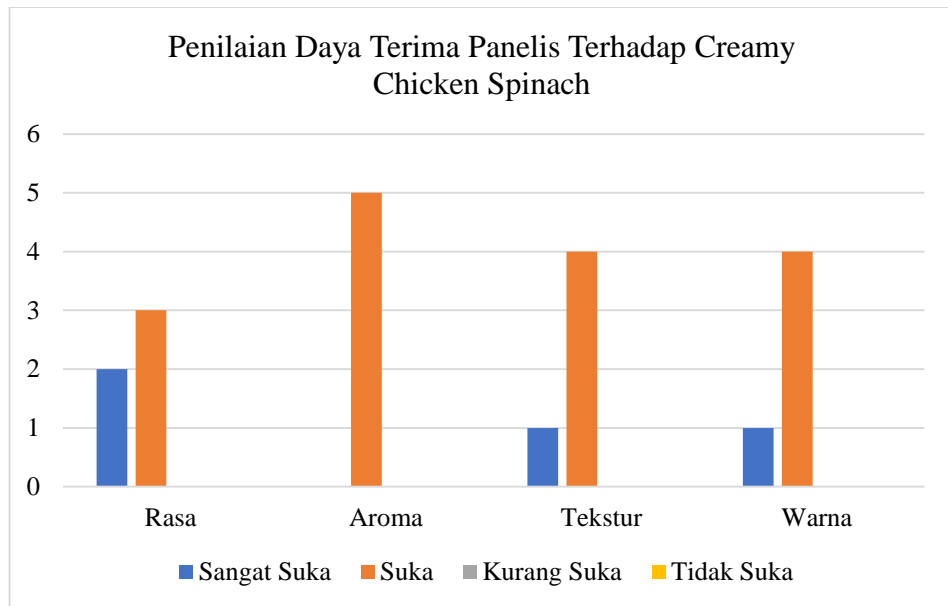
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 7. Penilaian Pada Creamy Chicken Spinach

c. Penilaian Terhadap Tempeh Satay

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Rata-rata | 3 | 3 | 3 | 3,2 |

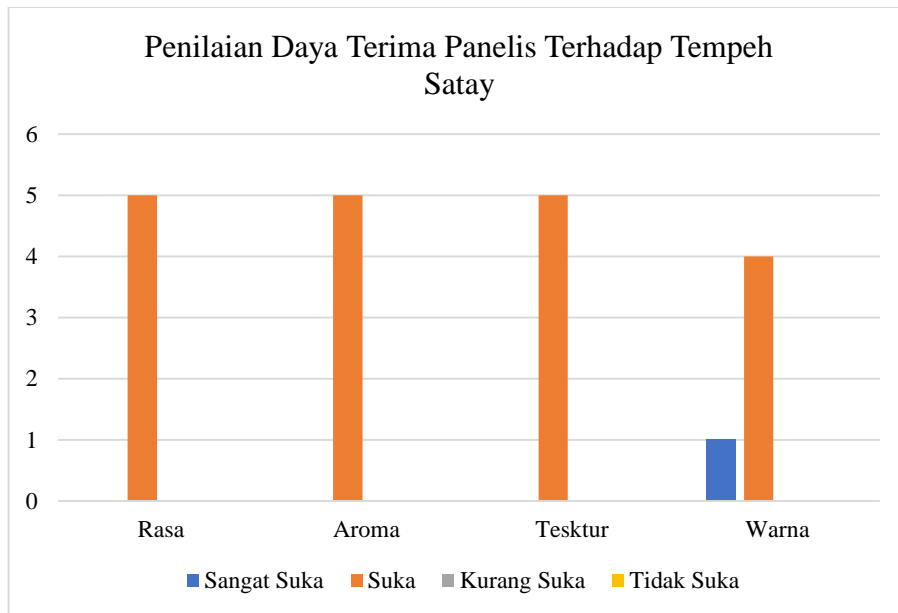
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 8. Penilaian Pada Tempeh Satay

d. Penilaian Terhadap Sayur

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Rata-rata | 3 | 3 | 3 | 3 |

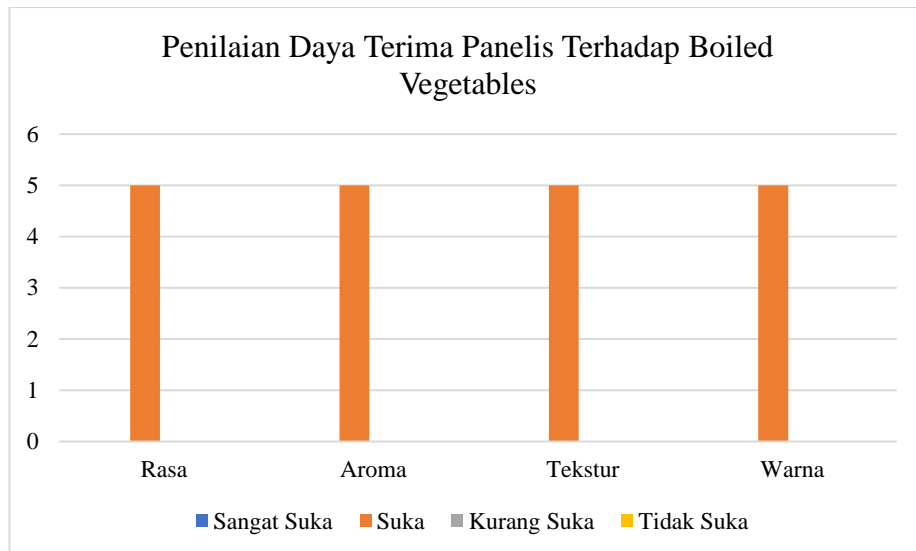
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 9. Penilaian Pada Boiled Vegetables

Dari semua penilaian uji hedonic diatas nilai rata-rata pada organoleptic tersebut panelis memberi skor 3 yang berarti suka dengan komposisi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hal ini menunjukkan nilai kesukaan yang tinggi. Sehingga dapat disimpulkan bahwa Bento Creamy Chicken Spinach with Baked Potato and Tempeh Satay. Namun masih ada beberapa masukan yaitu pemasakan bayam masih kurang matang, kurang creamy, pada baked potato jika ditambah keju akan lebih enak, agak kurang asin, agak terlalu manis pada tempe satay, dan perpaduan pada bento kurang cocok.

2. Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken

Tabel 5. Kandungan Gizi Bento Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken

| No | Bahan | URT | Kalori | Protein | Lemak | KH |
|--------------|----------------|-----|-------------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 | Nasi | 60 | 107,8 | 1,8 | 0,2 | 23,9 |
| 2 | Jamur shimeji | 50 | 13,5 | 1,1 | 0,3 | 2,5 |
| 3 | Tahu | 100 | 76,0 | 11,4 | 4,6 | 10,2 |
| 4 | Daging ayam | 60 | 178,7 | 10,9 | 15,0 | - |
| 5 | Tepung Maizena | 2 | 7,6 | - | - | 1,8 |
| 6 | Jagung | 20 | 29,4 | 1,0 | 0,1 | 6,3 |
| 7 | Buncis mentah | 20 | 7 | 0,4 | 0,1 | 1,6 |
| 8 | Wortel | 20 | 7,2 | 0,2 | 0,1 | 1,6 |
| 9 | Minyak Kelapa | 2 | 17,2 | - | 2,0 | - |
| 10 | Gula | 2 | 7,9 | - | - | 1,9 |
| 11 | Madu | 4 | 11,7 | - | - | 3,2 |
| 12 | Pepaya | 60 | 23,4 | 0,4 | 0,1 | 5,9 |
| TOTAL | | | 487,4 kkal | 27,2gr | 22,5gr | 58,9gr |

Berdasarkan analisis zat gizi antara menu lama dan menu modifikasi terdapat perbedaan nilai gizi seperti energy, protein, lemak, karbohidrat dan variasi yang berbeda. Pada hidangan menu bento yang telah di modifikasi memiliki energi 487,4 kkal, protein 27,2 gr, lemak 22,5 gr dan karbohidrat 58,9 gr.

Tabel 6. *Food Cost* Menu Bento Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken

| Nama Makanan | Bahan Makanan | Per Porsi | Satuan | Harga Satuan (Rp) | Harga per porsi (Rp) |
|-------------------------------|----------------|-----------|--------|-------------------|----------------------|
| Nasi | Beras | 60 | g | 16,500 | 990 |
| Tahu siram saus jamur shimeji | Tahu | 100 | g | 4,000 | 400 |
| | Jamur Shimeji | 50 | g | 12,900 | 645 |
| | Nori | 1 | g | 14,000 | 14 |
| | Tepung Maizena | 2 | g | 16,500 | 33 |
| | Gula | 2 | g | 20,000 | 40 |
| | Saus tiram | 2 | g | 7,000 | 14 |
| Honey Garlic Chicken | Daging ayam | 60 | g | 31,000 | 1,860 |
| | Madu | 2 | g | 19,000 | 38 |
| | Lemon | 1 | g | 3,000 | 30 |
| Pepaya | Pepaya | 5 | Ptg | 17.000 | 1.360 |
| Sayur Bening | Buncis | 20 | g | 8,000 | 160 |
| | Wortel | 20 | g | 11.000 | 220 |
| | Jagung | 20 | g | 4.000 | 80 |
| Tempat bento | Tempat bento | 1 | pcs | 1,500 | 1,500 |
| Sendok plastik | Sendok plastik | 1 | pcs | 15.000 | 150 |
| Plastik | Plastik | 1 | pcs | 7000 | 70 |
| Jumlah | | | | | 7.604 |
| Bumbu dan Minyak (10%) | | | | | 760,4 |
| Total | | | | | 8.364,4 |

Tabel 7. *Unit Cost* Menu Bento Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken

| Pembiayaan (Biaya Langsung) | | | |
|------------------------------------|-----|------------|-------------|
| Biaya BM <i>food cost</i> | | | Rp 8.364,4 |
| Bahan bakar | 10% | Rp 8.364,4 | Rp 836,44 |
| Biaya Tenaga | 15% | Rp 8.364,4 | Rp 1.254,66 |
| PAM/listrik | 10% | Rp 8.364,4 | Rp 836,44 |
| Penyusutan | 10% | Rp 8.364,4 | Rp 836,44 |

| | |
|----------------|---------------------|
| TOTAL I | Rp 11.378,42 |
|----------------|---------------------|

| Biaya Tidak Langsung | | | |
|--|-----|------------|-----------------|
| Gedung (pemeliharaan gedung) | 10% | Rp 8.364,4 | Rp 836,44 |
| Alat masak | 10% | Rp 8.364,4 | Rp 836,44 |
| ATK | 3% | Rp 8.364,4 | Rp 250,9 |
| Transport | 5% | Rp 8.364,4 | Rp 418,22 |
| TOTAL II | | | Rp 2.342 |
| a. Biaya produksi (U) total I + total II | | | Rp 13.720,42 |
| b. Keuntungan (V) 20% | | | Rp 2.744,08 |
| c. hasil jual per porsi | | | Rp 16.464,5 |

Tabel 8. Uji Hedonik Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken
e. Penilaian Terhadap Nasi

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Rata-rata | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 |

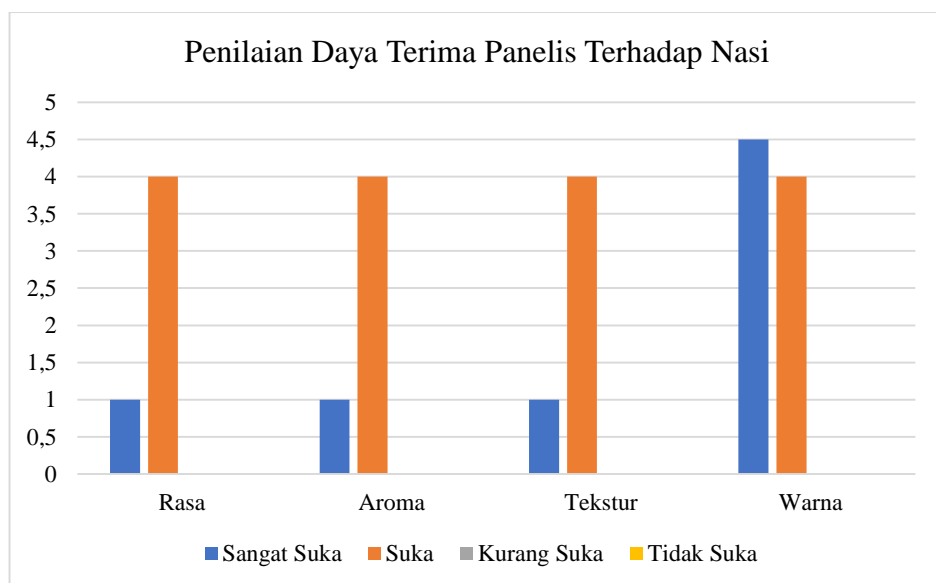
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 10. Penilaian Pada Nasi

f. Penilaian Terhadap Honey Grilled Chicken

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 2 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Panelis 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| Rata-rata | 3,2 | 2,8 | 3 | 3,2 |

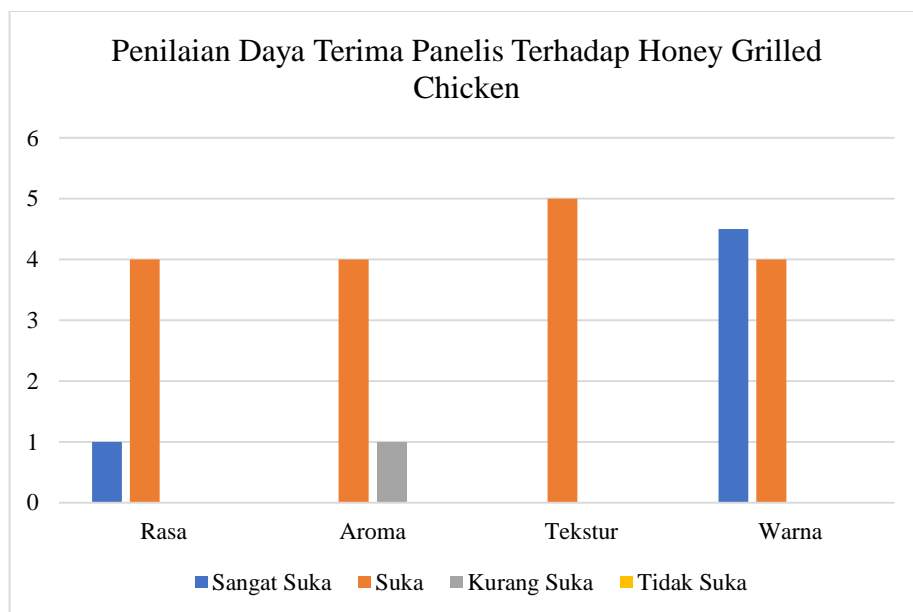
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 11. Penilaian Pada Honey Grilled Chicken

g. Penilaian Terhadap Tofu with Mushroom Sauce

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 2 | 2 | 3 | 2 |
| Panelis 2 | 3 | 3 | 3 | 2 |

| | | | | |
|-----------|-----|-----|---|-----|
| Panelis 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| Rata-rata | 2,8 | 2,8 | 3 | 2,4 |

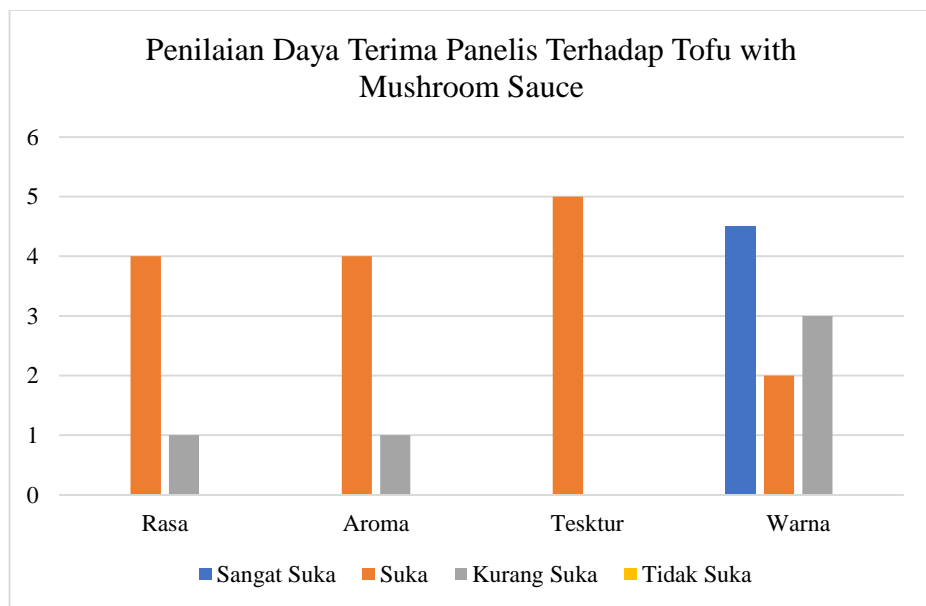
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 12. Penilaian Pada Tofu with Mushroom Sauce

h. Penilaian Terhadap Sayur

| Panelis | Penilaian | | | |
|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Warna |
| Panelis 1 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| Panelis 2 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| Panelis 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Panelis 5 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| Rata-rata | 3 | 3 | 2,4 | 3 |

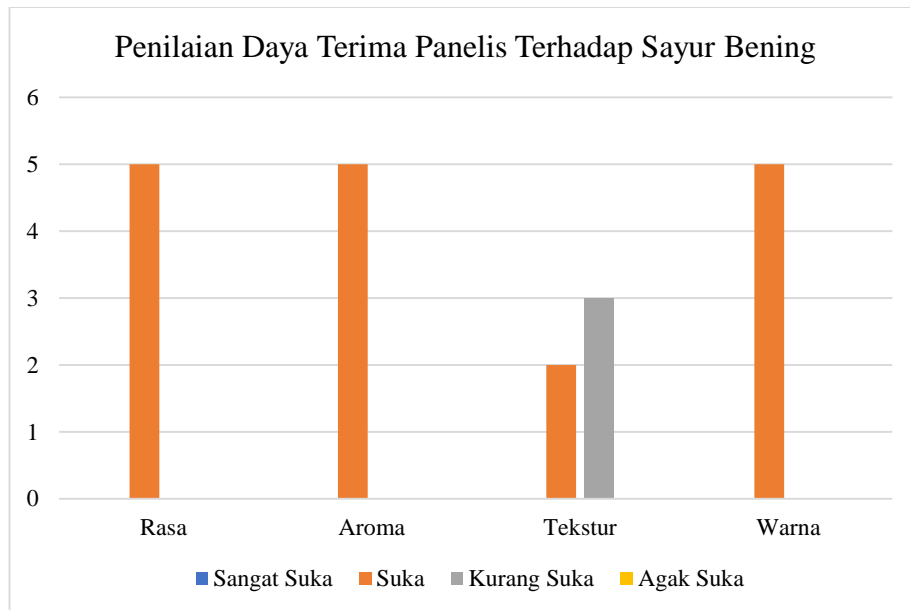
Keterangan:

Nilai 4 = Sangat Suka

Nilai 3 = Suka

Nilai 2 = Kurang Suka

Nilai 1 = Tidak Suka



Gambar 13. Penilaian Pada Sayur

Dari semua penilaian uji hedonic diatas nilai rata-rata pada organoleptic panelis memberikan skor 3 yang berarti suka pada komposisi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hal ini menunjukkan bahwa Bento Tofu with Mushroom Sauce and Honey Grilled Chicken. Namun masih terdapat beberapa masukan untuk menu bento Baked potato with chicken creamy spinach, sehingga perlu adanya perbaikan dan peningkatan dalam semua aspek yang diuji.

F. PENUTUP

Pada hasil modifikasi resep ini didapatkan kesimpulan bahwa uji hedonik pada organoleptik menu pertama memiliki nilai yang tinggi dan menu kedua memiliki nilai sedang. Pada kedua menu ini masih terdapat beberapa kekurangan yang perlu diperbaiki, seperti pada menu pertama pemasakan bayam masih kurang matang, kurang creamy, pada baked potato jika ditambah keju akan lebih enak, agak kurang asin, agak terlalu manis pada tempe satay, dan perpaduan pada bento kurang cocok. Dan evaluasi pada menu kedua bumbu kurang merasuk ke tofu, agak amis baunya, grilled chicken masih agak keras, cincangan bumbu pada grilled chicken sebaiknya tidak ditaruh diatasnya, sayur kurang empuk, kombinasi warna kurang menarik. Dihat dari penilaian uji hedonic disimpulkan bahwa modifikasi menu untuk menu pertama dan kedua dapat diterima oleh panelis.

Kedua menu hidangan ini dapat disajikan sebagai menu cathering rendah kalori pada RSUD Islam Klaten, untuk menambah variasi menu pada cathering diet rendah kalori sehingga pelanggan yang beli tidak bosan dengan menu yang disediakan.

Dari segi perbedaan harga dari menu cathering rendah kalori pada RSUD Islam Klaten tidak terlalu jauh perbedaannya, menu yang dibuat lebih murah dengan menu yang ada di RSUD Islam Klaten.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Karina, S. M. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kemenkes RI.
- 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*.
- Sari, K. (2019). Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Zat Gizi Makro Snack Martabak Mini Untuk Anak Prasekolah. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.

