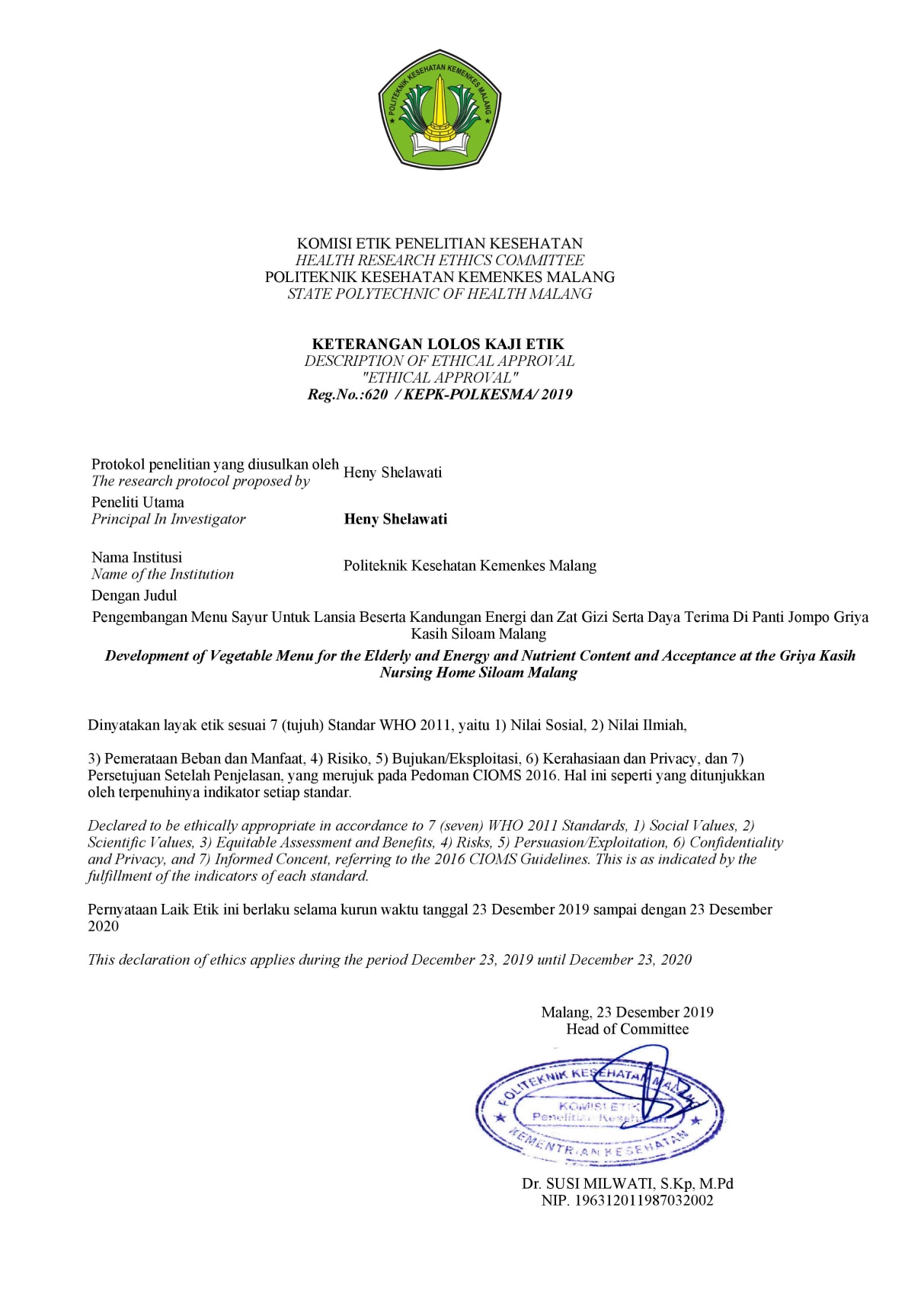
Lampiran 1. Kode Etik Penelitian



Lampiran 2. Siklus Menu

Siklus Menu Panti Griya Kasih Siloam Malang

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Hari | Pagi | Siang | Malam |
| Senin | Cah Slada  Tempe/Tahu Goreng | Soto Ayam | Oseng Manisah  Tempe/Tahu Goreng |
| Selasa | Cah Sawi Putih  Tahu Goreng | Sayur Asam  Tongkol Goreng | Oseng Kangkung  Tempe Goreng |
| Rabu | Oseng Tahu dan Cambah  Krupuk | Sup  Bergedel Kentang | Oseng Kacang Panjang  Tahu Goreng |
| Kamis | Cah Sawi Hijau  Tempe Goreng | Bakmoy  Krupuk | Oseng Pare  Tempe Goreng |
| Jum’at | Terong Balado  Tahu Goreng | Pecel/Bening Bayam  Bakwan Jagung | Orak Arik Kol Wortel  Tempe Goreng |
| Sabtu | Cah Sawi Daging  Tempe Goreng | Rawon Daging  Krupuk | Oseng Buncis Wortel  Tahu Goreng |
| Minggu | Oseng kacang Panjang  Tahu Goreng | Bakso/Mie  Sambal Goreng Ati  Telur Dadar | Semur Tahu  Krupuk |

Lampiran 3. Menu Yang Disajikan Selama Studi Pendahuluan

Studi pendahuluan dilakukan pada tanggal 11 April 2019 – 18 April 2019. Berdasarkan hasil studi pendahuluan, berikut menu yang disajikan pada saat dilakukan studi pendahuluan di Panti Griya Kasih Siloam Malang.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Hari | Pagi | Siang | Malam |
| Kamis | Nasi Putih  Cah Sawi Putih  Tahu Goreng | Nasi Putih  Ayam bb merah  Tahu bb merah  Kering tempe  Mie  Krupuk udang | Nasi Putih  Oseng Pare  Tempe Goreng |
| Jum’at | Nasi Putih  Oseng Manisah\*  Tempe Goreng | Nasi Putih  Bakmoy | Nasi Putih  Oseng Kacang Panjang\*  Tahu Goreng |
| Sabtu | Nasi Putih  Cah Sawi Hijau\*  Tahu Goreng | Nasi Putih  Soto Ayam | Nasi Putih  Oseng Tahu Gembus  Krupuk |
| Minggu | Nasi Putih  Oseng Kacang Panjang Tempe | Nasi Putih  Rawon | Nasi Putih  Cah Sawi Hijau  Tahu Goreng |
| Senin | Nasi Putih  Oseng Cambah Buncis  Tahu Goreng | Nasi Putih  Bakso | Nasi Putih  Oseng Pare  Tempe Goreng |
| Selasa | Nasi Putih  Terong Balado  Tempe Goreng | Nasi Putih  Gado-gado | Nasi Putih  Orak Arik Kol Wortel  Krupuk |
| Rabu | Nasi Putih  Cah Sawi Putih  Tahu Goreng | Nasi Putih  Sayur Asem  Tongkol Balado | Nasi Putih  Oseng Kacang Panjang  Tempe Goreng |
| Kamis | Nasi Putih  Cah Slada  Tempe Goreng | Nasi Putih  Bening Bayam  Bakwan | Nasi Putih  Oseng Cambah Tahu  Krupuk |

Keterangan : \* Menu modifikasi

Lampiran 4. Resep Sebelum dan Sesudah Pengembangan Menu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No.** | **Sebelum Pengembangan Menu** | **Sesudah Pengembangan Menu** |
|  | **Oseng Manisa (6 porsi)**  Bahan:  300 gram manisa, kupas, cuci bersih, dan potong kecil-kecil  10 butir bawang merah  4 siung bawang putih  3 sdt garam  4 sdt gula pasir  5 sdm kecap manis  Cara Membuat:  Tuang sedikit minyak ke dalam wajan lalu tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.  Setelah harum, masukkan manisa ke dalam wajan dan beri sedikit air lalu diamkan sampai mendidih.  Setelah mendidih, beri bumbu gula, garam, dan kecap manis.  Lalu koreksi rasa dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan. | **Bobor Bayam Manisa (10 porsi)**  Bahan:   * + 1500 ml santan dengan air dari ½ butir kelapa   + 4 cm lengkuas, memarkan   + 2 lembar daun salam   + 300 gram manisa, kupas dan iris tipis   + 200 gram bayam, cuci bersih dan siangi   Bumbu Halus:   * + 10 butir bawang merah   + 5 siung bawang putih   + 2 sdt ketumbar   + 5 cm kencur   + 4 sdt garam   + 3 sdt gula pasir   Cara Membuat:   * + Masak santan bersama bumbu halus, lengkuas, dan daun salam hingga harum.   + Masukkan labu siam, masak sambil sesekali diadak hingga labu setengah matang.   + Tambahkan bayam, masak hingga matang. Angkat dan sajikan. |
|  | **Oseng Kacang Panjang (6 porsi)**  Bahan:  300 gram kacang panjang, cuci bersih, dan potong kecil-kecil  10 butir bawang merah  4 siung bawang putih  3 sdt garam  4 sdt gula pasir  Cara Membuat:  Tuang sedikit minyak ke dalam wajan lalu tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.  Setelah harum, masukkan kacang panjang ke dalam wajan dan beri sedikit air lalu diamkan sampai mendidih.  Setelah mendidih, beri bumbu gula, garam.  Lalu koreksi rasa dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan. | **Sup Oyong Wortel (10 Porsi)**  Bahan:   * + 2 sdm minyak goreng   + 2 sdt minyak wijen   + 5 siung bawang putih, memarkan   + 4 cm jahe, iris tipis   + 2000 ml air kaldu ayam   + 2 sdt garam   + 2 ½ sdt gula pasir   + 300 g oyong, iris tipis   + 200 g wortel, iris tipis   + 1 batang daun bawang, iris serong   Cara Membuat:   * + Panaskan minyak goreng dan minyak wijen di panci, tumis bawang putih dan jahe hingga harum.   + Tambahkan air kaldu, garam, dan gula pasir, didihkan.   + Masukkan oyong dan wortel. Masak hingga matang.   + Masukkan irisan daun bawang, aduk rata. Angkat dan sajikan. |
|  | **Cah Sawi Hijau (6 porsi)**  Bahan:  300 gram sawi hijau, cuci, siangi, potong-potong bagian daun saja.  4 siung bawang putih, dicincang halus  ¼ sdt lada bubuk  4 sdt garam  3 sdt gula pasir  Cara Membuat:  Tuang sedikit minyak ke dalam wajan lalu tumis bawang putih hingga harum.  Setelah harum, masukkan sawi hijau ke dalam wajan dan beri sedikit air lalu diamkan sampai mendidih.  Setelah mendidih, beri bumbu gula, garam, dan lada.  Lalu koreksi rasa dan masak hingga matang. Angkat dan sajikan. | **Bening Sawi Putih Labu Kuning (10 Porsi)**  Bahan:   * + 300 g labu kuning, potong dadu   + 200 g sawi putih, ambil daun saja   + 10 g kemangi   + 2 siung bawang putih   + 2 butir bawang merah   + 2 ½ sdt gula   + 1 ½ sdt garam   Cara Membuat:   * + Rebus labu kuning, bawang merah, bawang putih hingga matang.   + Masukkan sawi putih, kemangi, bumbu gula pasir dan garam, setelah mendidih, angkat. Hidangkan. |

Lampiran 5. Taraf Perlakuan

Tiga Taraf Perlakuan untuk Masing-Masing Pengembangan Menu

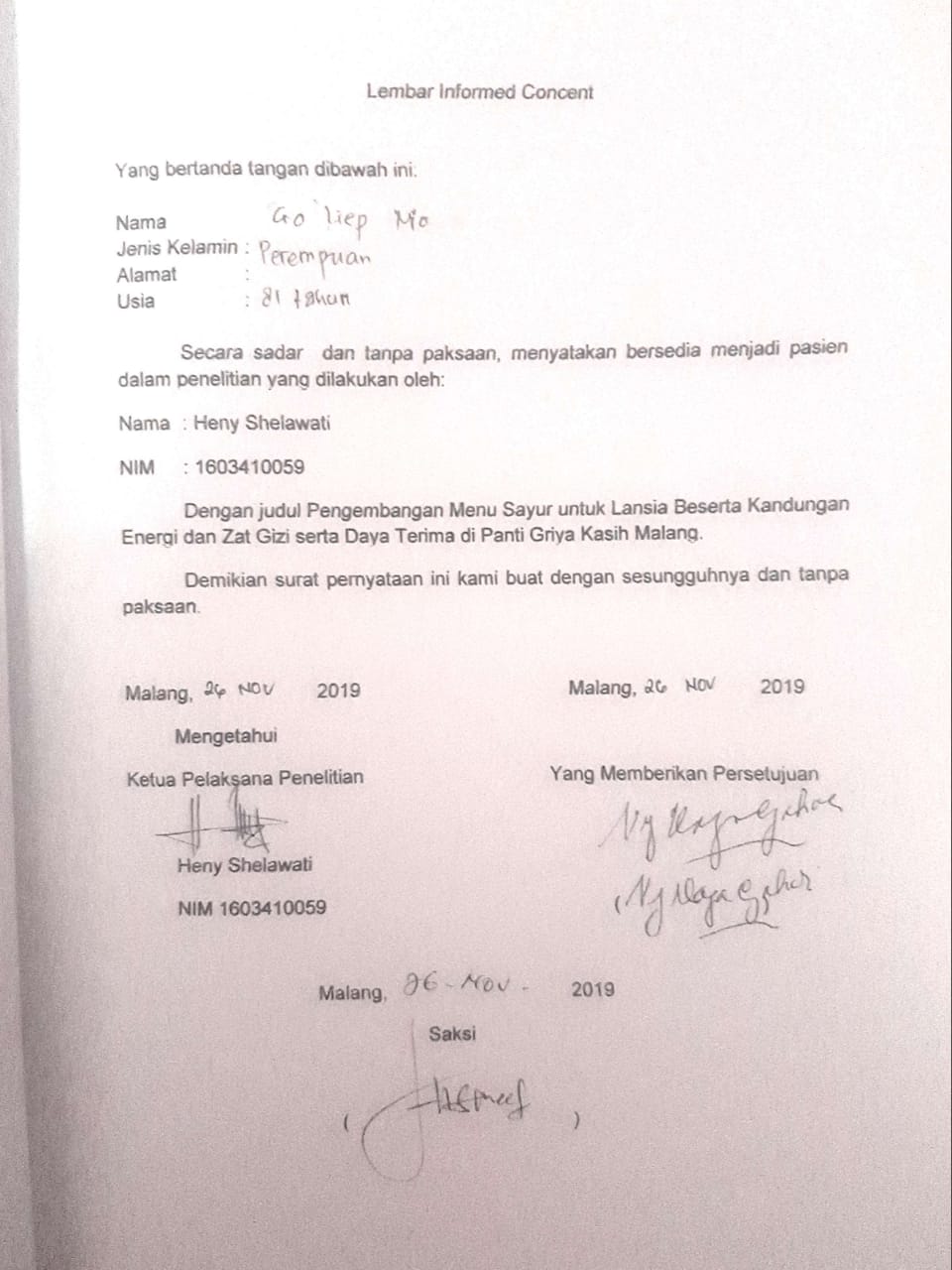
(untuk 50 porsi)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nama Menu | Bahan | Perlakuan (gram) | | |
| I | II | III |
| Bobor Bayam | Manisa | 1500 | 1500 | 1500 |
| Bayam | 1000 | 1000 | 1000 |
| Daun salam | 2 | 2 | 2 |
| Lengkuas | 4 | 4 | 4 |
| Bawang merah | 60 | 70 | 80 |
| Bawang putih | 30 | 40 | 30 |
| Ketumbar | 20 | 0 | 30 |
| Kencur | 25 | 15 | 20 |
| Santan | 1500 | 1500 | 1500 |
| Gula | 36 | 50 | 40 |
| Garam | 40 | 45 | 30 |
| Sup Oyong Wortel | Oyong | 1500 | 1500 | 1500 |
| Wortel | 1000 | 1000 | 1000 |
| Minyak goreng | 60 | 60 | 60 |
| Minyak wijen | 15 | 40 | 50 |
| Bawang putih | 15 | 25 | 30 |
| Daun Bawang | 20 | 20 | 20 |
| Jahe | 4 | 4 | 4 |
| Kaldu ayam | 7000 | 7000 | 7000 |
| Gula | 50 | 65 | 80 |
| Garam | 45 | 50 | 45 |
| Bening Sawi Putih Labu Kuning | Labu kuning | 1500 | 1500 | 1500 |
| Sawi putih | 1000 | 1000 | 1000 |
| Kemangi | 50 | 50 | 50 |
| Bawang putih | 10 | 5 | 10 |
| Bawang merah | 25 | 15 | 25 |
| Gula | 90 | 50 | 70 |
| Garam | 25 | 50 | 50 |

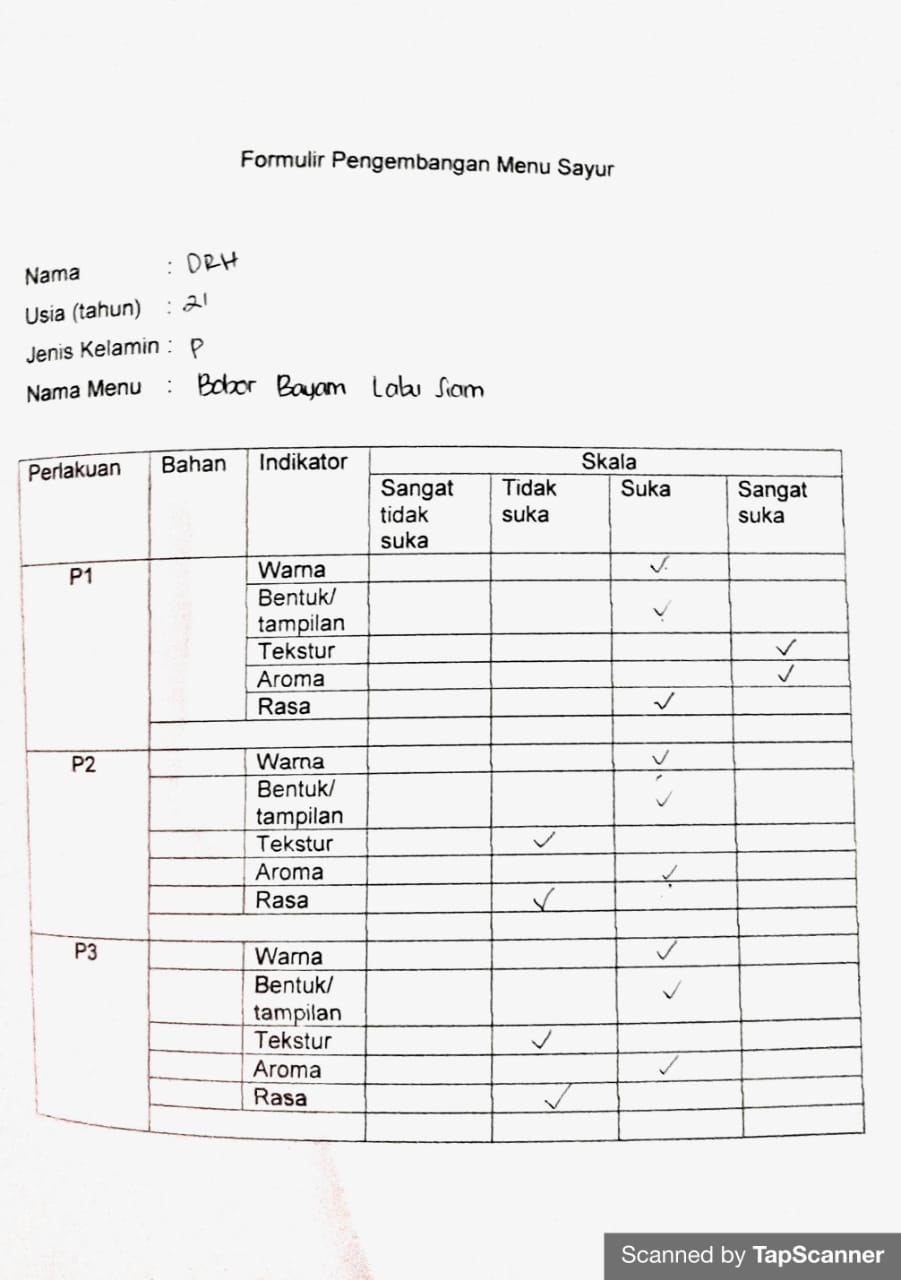
Lampiran 6. Data Karakteristik Responden Panti jompo Griya Kasih Siloam Malang

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama** | **Jenis Kelamin** | **Usia**  **(Tahun)** | **Suku** | **Asal Daerah** |
| 1. | Umi Fatona/Mona | Perempuan | 81 | Jawa | Malang |
| 2. | Karsina | Perempuan | 76 | Jawa | Malang |
| 3. | Debora | Perempuan | 77 | Cina | Malang |
| 4. | The Hian Nio | Perempuan | 74 | Cina | Malang |
| 5. | Tan Fee Lan | Perempuan | 61 | Cina | Surabaya |
| 6. | Listiani | Perempuan | 73 | Cina | Malang |
| 7. | Chen Wati | Perempuan | 74 | Cina | Probolinggo |
| 8. | Ang Hong Ing | Perempuan | 63 | Cina | Malang |
| 9. | Go Liep Nio/Maya Gahari | Perempuan | 81 | Cina | Malang |
| 10. | Sidawati Gunawan | Perempuan | 86 | Cina | Probolinggo |
| 11. | Theresia Poediawati/What | Perempuan | 84 | Cina | Malang |
| 12. | Mary Kadar Ningsi | Perempuan | 76 | Cina | Malang |
| 13. | Liem Poo Gwan | Perempuan | 69 | Cina | Malang |
| 14. | Pinawati | Perempuan | 70 | Jawa | Malang |
| 15. | Tan Tanya | Perempuan | 81 | Cina | Malang |
| 16. | Sayuti Sulikah | Perempuan | 69 | Jawa | Batu |
| 17. | Tuti | Perempuan | 75 | Jawa | Malang |
| 18. | Ana Mariana | Perempuan | 83 | Cina | Batu/Tuban |
| 19. | Tuti Retno Hadi | Perempuan | 72 | Jawa | Tuban |
| 20. | Tri Retnani | Perempuan | 65 | Jawa | Kediri |
| 21. | Vrania Indrasari/Suing | Perempuan | 73 | Cina | Malang |
| 22. | Theresia/Shen | Perempuan | 67 | Padang | Padang |
| 23. | Auw Fong Tjey | Perempuan | 72 | Cina | Tulung Agung |
| 24. | Setya Wismaningati | Perempuan | 70 | Cina | Tangerang |
| 25. | Eunike Tuti Handayani | Perempuan | 59 | Jawa | Malang |
| 26. | Bee Chan | Perempuan | 75 | Cina | Malang |
| 27. | Anita | Perempuan | 35 | Jawa | Malang |
| 28. | Lili Mariana/ Fang Fang | Perempuan | 50 | Cina | Malang |
| 29. | Tjeng/ Wise | Perempuan | 46 | Cina | Malang |
| 30. | Itha Lusiana | Perempuan |  | Cina | Malang |
| 31. | Yulisman Soetanto | Laki-laki | 50 | Cina | Malang |
| 32. | Rati | Perempuan | 63 | Jawa | Malang |

Lampiran 7. Lembar Informed Concent



Lampiran 8. Formulir Modifikasi



Lampiran 9. Formulir Food Weighing

Formulir Food Weighing

Tanggal : 26 November 2019

Kode Lansia : 19

Nama : Tuti Retno Hadi

Usia : 72 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Menu : Bobor Bayam Manisa

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bahan Makanan | Berat Sajian (gram) | Berat Sisa Makanan (gram) |
| Bayam | 20 | 15 |
| Manisa | 30 | 27 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Total | 50 | 42 |

Lampiran 10. Hasil Uji Daya Terima Penelitian Tahap 1

1. Menu Bobor Bayam Manisa

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nama Panelis | Menu Bobor Bayam Manisa | | | | | |
| P1 | Kategori | P2 | Kategori | P3 | Kategori |
| IS | 80% | Baik | 75% | Cukup | 80% | Baik |
| RA | 70% | Cukup | 65% | Cukup | 70% | Cukup |
| DRH | 85% | Baik | 65% | Cukup | 65% | Cukup |
| TP | 80% | Baik | 80% | Baik | 80% | Baik |
| NF | 60% | Kurang | 65% | Cukup | 65% | Cukup |
| EW | 75% | Cukup | 70% | Cukup | 70% | Cukup |
| DS | 75% | Cukup | 65% | Cukup | 85% | Baik |
| AA | 65% | Cukup | 65% | Cukup | 65% | Cukup |
| RN | 65% | Cukup | 65% | Cukup | 75% | Cukup |
| AAA | 85% | Baik | 100% | Baik | 65% | Cukup |

1. Menu Sup Oyong Wortel

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nama Panelis | Menu Sup Oyong Wortel | | | | | |
| P1 | Kategori | P2 | Kategori | P3 | Kategori |
| IS | 75% | Cukup | 65% | Cukup | 75% | Cukup |
| RA | 75% | Cukup | 60% | Kurang | 65% | Cukup |
| DRH | 60% | Kurang | 60% | Kurang | 75% | Cukup |
| TP | 70% | Cukup | 60% | Kurang | 75% | Cukup |
| NF | 65% | Cukup | 60% | Kurang | 85% | Baik |
| EW | 70% | Cukup | 65% | Cukup | 65% | Cukup |
| DS | 95% | Baik | 75% | Cukup | 85% | Baik |
| AA | 75% | Cukup | 65% | Cukup | 75% | Cukup |
| RN | 60% | Kurang | 65% | Cukup | 70% | Cukup |
| AAA | 100% | Baik | 70% | Cukup | 85% | Baik |

1. Menu Bening Sawi Putih Labu Kuning

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nama Panelis | Menu Bening Sawi Putih Labu Kuning | | | | | |
| P1 | Kategori | P2 | Kategori | P3 | Kategori |
| IS | 80% | Baik | 70% | Cukup | 65% | Cukup |
| RA | 70% | Cukup | 65% | Cukup | 65% | Cukup |
| DRH | 80% | Baik | 70% | Cukup | 60% | Kurang |
| TP | 70% | Cukup | 70% | Cukup | 65% | Cukup |
| NF | 80% | Baik | 70% | Cukup | 65% | Cukup |
| EW | 75% | Cukup | 70% | Cukup | 65% | Cukup |
| DS | 95% | Baik | 75% | Cukup | 75% | Cukup |
| AA | 75% | Cukup | 70% | Cukup | 80% | Baik |
| RN | 70% | Cukup | 65% | Cukup | 60% | Kurang |
| AAA | 100% | Baik | 80% | Baik | 80% | Baik |

Lampiran 11. Perbandingan Menu Sebelum dan Sesudah Pengembangan Menu

1. Menu Oseng Manisa Menjadi Menu Bobor Bayam Manisa

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Menu | Oseng Manisa |  |
| Bahan | * Manisa * Minyak Goreng |
| Berat | 50 gram |
| Harga Per porsi | Rp. 590,- |
| Nilai Energi dan Zat Gizi | * Energi : 13 kkal * Protein : 1 gram * Lemak : 0,2 gram * KH : 2,4 gram * Serat : 0,7 gram * Fe : 0,3 mg * Zn : 0,2 mg * Vit A : 14,5 μg * Vit C : 3 mg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Menu | Bobor Bayam Manisa |  |
| Bahan | * Bayam * Manisa * Santan |
| Berat | 50 gram |
| Harga Per porsi | Rp. 532,- |
| Nilai Energi dan Zat Gizi | * Energi : 66,5 kkal * Protein : 1,5 gram * Lemak : 5,2 gram * KH : 5 gram * Serat : 1,9 gram * Fe : 1,1 mg * Zn : 0,4 mg * Vit A : 112,5 μg * Vit C : 8,8 mg |

1. Menu Oseng Kacang Panjang Menjadi Menu Sup Oyong Wortel

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Menu | Oseng Kacang Panjang |  |
| Bahan | * Kacang Panjang * Minyak Goreng |
| Berat | 50 gram |
| Harga Per porsi | Rp. 538,- |
| Nilai Energi dan Zat Gizi | * Energi : 34,7 kkal * Protein : 0,9 gram * Lemak : 2,2 gram * KH : 4 gram * Serat : 1,6 gram * Fe : 0,6 mg * Zn : 0,2 mg * Vit A : 133,5 μg * Vit C : 5 mg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Menu | Sup Oyong Wortel |  |
| Bahan | * Oyong * Wortel |
| Berat | 500 gram |
| Harga Per porsi | Rp. 925,- |
| Nilai Energi dan Zat Gizi | * Energi : 30,4 kkal * Protein : 0,5 gram * Lemak : 2,3 gram * KH : 2,3 gram * Serat : 1,1 gram * Fe : 0,5 mg * Zn : 0,2 mg * Vit A : 383,5 μg * Vit C : 3,2 mg |

1. Menu Cah Sawi Hijau Menjadi Bening Sawi Putih Labu Kuning

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Menu | Cah Sawi Hijau |  |
| Bahan | * Sawi Hijau * Minyak Goreng |
| Berat | 50 gram |
| Harga Per porsi | Rp. 376,- |
| Nilai Energi dan Zat Gizi | * Energi : 7,5 kkal * Protein : 1,1 gram * Lemak : 0,1 gram * KH : 1 gram * Serat : 1 gram * Fe : 0,6 mg * Zn : 0,1 mg * Vit A : 151,5 μg * Vit C : 12,5 mg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nama Menu | Bening Sawi Putih Labu Kuning |  |
| Bahan | * Sawi Putih * Labu Kuning |
| Berat | 50 gram |
| Harga Per porsi | Rp. 625,- |
| Nilai Energi dan Zat Gizi | * Energi : 14,7 kkal * Protein : 0,7 gram * Lemak : 0,2 gram * KH : 3,1 gram * Serat : 1,2 gram * Fe : 0,3 mg * Zn : 0,1 mg * Vit A : 180,9 μg * Vit C : 8 mg |

Lampiran 12. Data Sisa Makanan

Data Sisa Makanan Sebelum dan Sesudah Pengembangan

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama** | **Sisa Makanan Menu Sebelum Pengembangan (gram)** | | | **Sisa Makanan Menu Sesudah Pengembangan (gram)** | | |
| **Oseng Manisa** | **Oseng Kacang Panjang** | **Cah Sawi Hijau** | **Bobor Bayam Manisa** | **Sup Oyong Wortel** | **Bening Sawi Putih Labu Kuning** |
| 1. | M | 36 | 37 | 37 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | S | 42 | 26 | 29 | 0 | 0 | 0 |
| 3. | TH | 31 | 50 | 41 | 0 | 0 | 0 |
| 4. | TT | 27 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. | L | 30 | 31 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6. | SW | 27 | 18 | 47 | 0 | 0 | 0 |
| 7. | TS | 18 | 0 | 28 | 0 | 0 | 0 |
| 8. | SY | 26 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9. | TY | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 10. | R | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 11. | MN | 0 | 43 | 33 | 0 | 0 | 0 |
| 12. | D | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13. | MG | 0 | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 14. | TR | 0 | 40 | 30 | 42 | 0 | 0 |
| 15. | K | 0 | 0 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| 16. | A | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 0 |
| 17. | CW | 0 | 0 | 31 | 0 | 0 | 0 |
| **RATA-RATA (%)** | | **21,3** | **21,8** | **23,6** | **3,2** | **0** | **0** |

Lampiran 13. Dokumentasi



Suasana saat menyantap menu yang telah dikembangkan



Suasana saat menyantap menu yang telah dikembangkan



Suasana saat menyantap menu yang telah dikembangkan

Suasana saat menyantap menu yang telah dikembangkan





Foto bersama dengan lansia yang tinggal di panti