

PENGARUH MODIFIKASI RESEP TEMPE TERHADAP DAYA TERIMA

Sanita Dwipangesti^{1*}, AASP Chandradewi¹, Luh Suranadi¹ dan Reni Sofiyatin¹

¹ Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram, Indonesia
Jl. Praburangkasari Dasan Cermen, Sandubaya Kota Mataram
Telp./Fax. (0370) 633837
*Email : pdwisan@gmail.com

Article Info

Article history:

Received July 15th, 2021

Revised August 20th, 2021

Accepted September 25th, 2021

Keyword:

Modification of
Tempe Recipe; Vegetable
Tempe

Kata Kunci :

Lauk Nabati Tempe;
Modifikasi Resep Tempe

ABSTRACT

Background : Acceptability is an indicator in the success of food preparation, which can be seen from the leftovers. Based on research conducted by Syaputri (2017), the client's food residue on vegetable side dishes, especially tempeh, is still high (64.28%). This is in line with research conducted by Utami (2019) which shows food waste, especially tempeh (28.6%) which is classified as high. To overcome this problem, it is necessary to modify the tempe recipe.

Objective : To determine the effect of modification of the tempe recipe on acceptance based on literature studies.

Method : This study is a literature review study that uses three databases, namely Google Scholar, Garuda Portal and Higher Education Website as well as a full text thesis. A literature search was conducted in September 2020. The number of journals used was 10 journals.

Results : From 10 journals, states that there is an effect of modification of the tempeh recipe on acceptance with a p value (<0.05). Based on all the journals studied, the average tempeh processing technique after modification is more varied, such as setting up, roasting, steaming, or steaming, the menu is prepared with different spices than before, it is known that the average client states that the taste of the food is better than before the modification.

Conclusion : Based on the 10 reviewed journals, it is stated that there is an effect of modification of the tempe recipe on acceptance. The client's acceptance after modification of the recipe in terms of appearance and taste is said to be good because it has increased.

ABSTRAK

Latar Belakang : Daya terima merupakan salah satu Indikator dalam keberhasilan penyelenggaraan makanan yang dapat dilihat dari sisa makanan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Syaputri (2017) sisa makanan klien terhadap lauk nabati terutama tempe masih tinggi (64,28%). Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan Utami (2019) yang menunjukkan sisa makanan terutama tempe sebesar (28,6%) yang tergolong tinggi. Untuk mengatasi masalah tersebut perlu adanya modifikasi terhadap resep tempe.

Tujuan : Mengetahui pengaruh modifikasi resep tempe terhadap daya terima berdasarkan studi literatur.

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian literature review yang menggunakan tiga database yaitu Google Scholar, Portal Garuda dan Website Perguruan Tinggi serta Skripsi Full text. Pencarian

literature dilakukan pada bulan September 2020. Jumlah jurnal yang digunakan adalah 10 jurnal.

Hasil : *Dari 10 jurnal, menyatakan bahwa ada pengaruh modifikasi resep tempe terhadap daya terima dengan nilai p value ($<0,05$). Berdasarkan semua jurnal yang dikaji rata-rata teknik pengolahan tempe setelah dilakukan modifikasi lebih bervariasi seperti disetup, dipanggang, dioseng, maupun dikukus, menu yang diolah dengan bumbu yang berbeda dari sebelumnya diketahui rata-rata klien menyatakan cita rasa makanan lebih enak dibandingkan sebelum dilakukan modifikasi.*

Kesimpulan : *Berdasarkan 10 jurnal yang telah dikaji menyatakan bahwa ada pengaruh modifikasi resep tempe terhadap daya terima. Daya terima klien setelah dilakukan modifikasi resep dari segi penampilan dan cita rasa dikatakan baik karena mengalami peningkatan.*

PENDAHULUAN

Salah satu Indikator dalam keberhasilan penyelenggaraan makanan yaitu adalah daya terima konsumen atau klien terhadap daya terima yang diberikan yang tercermin dari sisa makanan. (Rahmaniwati 2019). Dari beberapa jurnal yang telah dikaji, didapati bahwa hasil sisa makanan tertinggi ada pada menu tempe yang disajikan dalam institusi tersebut.

Seperti penelitian yang dilakukan (Syaputri 2017) di RSUP Dr. M. Djamil Padang didapatkan rata-rata persentase sisa tempe yang disajikan sebesar 64,28%, bersisanya menu yang disajikan karena terasa keras dan hambar serta jika dilihat dari segi tampilan warna hidangan kurang menarik atau tidak cocok dengan hidangan lainnya, selain itu adanya pengulangan hidangan pada hari yang berdekatan membuat pasien/responden merasa bosan dari menu yang disajikan.

Penelitian lain yang dilakukan (Utami 2019) juga didapati persentase sisa menu makanan tempe yakni sebesar 28,6%, sedangkan sesuai keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129 / Menkes / SK / II / 2018 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, bila sisa makanan pasien $\leq 20\%$ maka pelayanan gizi tersebut baru dianggap baik.

Modifikasi resep adalah merubah formula asli berdasarkan kualitas yang diharapkan secara terbatas untuk mencapai kualitas yang diharapkan, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi dan daya terima agar dapat mengurangi rasa bosan/ jenuh pada klien (Syaputri 2019).

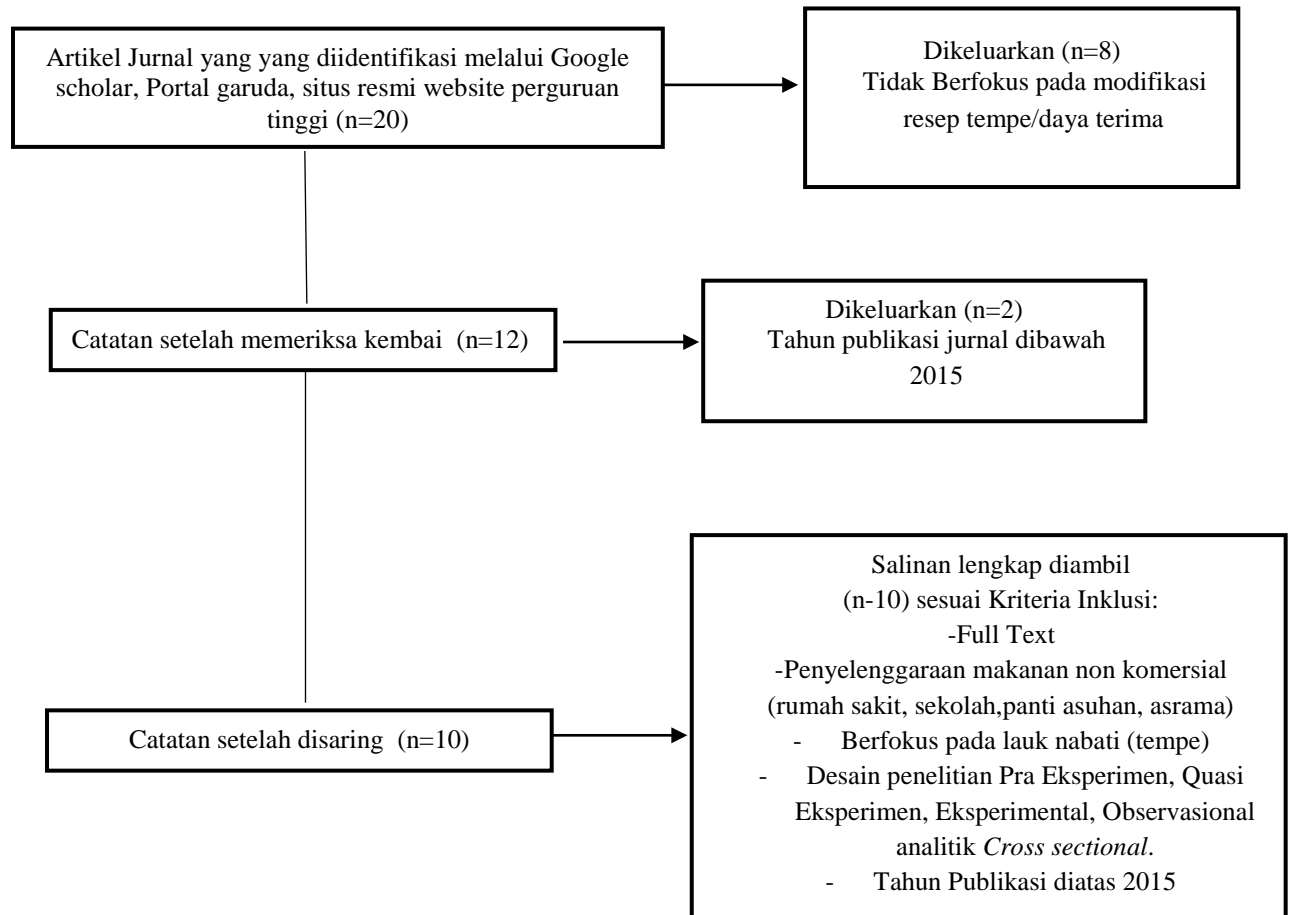
Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan (Waruwu 2017) di RSUD Wonosari yang menunjukkan bahwa dengan adanya modifikasi resep, persentase sisa makanan pasien menjadi sebesar 16,7% ($<20\%$) yang berarti bahwa daya terima pasien masuk ke dalam kategori baik.

Penelitian lain yang dilakukan (Syaputri 2017) didapati sisa makanan pasien sebelum dilakukan modifikasi resep sebesar 61,8%, setelah dilakukan modifikasi resep tempe persentase sisa makanan pasien menjadi sebesar 32,4%. Hal ini menunjukkan bahwa ada peningkatan daya terima pasien setelah dilakukan modifikasi resep pada menu tempe. Pada penelitian yang dilakukan (Sari 2019), didapati hasil yang menunjukkan daya terima tempe di panti asuhan Al-Ikhwaniyah sebelum modifikasi adalah sebesar 65,86% (menu tempe balado), sedangkan setelah dilakukan modifikasi resep tempe menjadi tumis tempe cabai hijau daya terima menjadi 94,72%. Dari beberapa hasil penelitian diatas, dengan adanya modifikasi menu sebagai salah satu cara untuk meningkatkan cita rasa makanan, maka dapat meningkatkan penerimaan terhadap makanan yang disajikan. Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk melakukan literatur review dari berbagai penelitian mengenai Pengaruh Modifikasi Resep Tempe Terhadap Daya Terima.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan sebuah studi literatur yang merangkum beberapa literatur yang relevan dengan tema. Pencarian literatur menggunakan 3 database yaitu Google Scholar, Portal Garuda dan Website

Perguruan Tinggi. Kata kunci yang digunakan dalam pencarian literatur antara lain: “Pengaruh, Hubungan, Perbedaan, Modifikasi Resep Tempe, Lauk Nabati Tempe, Pengolahan, Bumbu, Daya Terima, Penampilan, Cita Rasa” Literatur yang digunakan adalah literatur yang dipublikasikan dari tahun 2016 s.d tahun 2020. Seluruh literatur kemudian diseleksi kembali dengan menggunakan kriteria inklusi dan eksklusi. *Flow diagram* dari pencarian dan proses seleksi literatur digambarkan pada Gambar 1.



Gambar 1 Diagram flow literature review berdasarkan PRISMA 2009 (Polit and Beck, 2013)

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Berdasarkan hasil review dari 10 literatur yang memenuhi kriteria inklusi maka didapatkan hasil sebagai berikut

Tabel 1. Hasil Pencarian Literatur

Peneliti Dan Tahun	Judul	Metode (Desain, Sampel, Variabel, Instrumen, Analisis)	Hasil Penelitian	Database
(Utami 2019)	Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Daya Terima Pasien Non Diet	Desain : Pra-Eksperimen Sampel : 14 pasien Variabel : Daya terima pasien Non Diet Instrumen : Pre Test and Post Test Analisis : <i>Uji Mcnemar</i>	Ada pengaruh modifikasi resep terhadap tekstur, rasa dan bumbu lauk nabati tempe dengan nilai p value ($<0,05$) masing-masing yaitu 0,05, 0,014, 0,008.	Google Scholar
(Syaputri 2017)	Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien Yang Mendapat Makanan Lunak TKPT Di Ruang Rawat Inap RSUP Dr.M.Djamil Padang Tahun 2017	Desain: Quasi Eksperimen Sampel: Pasien yang ada di ruang rawat inap penyakit dalam dan bedah (pria dan wanita) kelas II dan III (RSUP) Dr. M. Djamil Padang. Variabel: Sisa Makanan Pasien Yang Mendapat Makanan Lunak TKPT di Ruang Rawat Inap RSUP Dr.M Djamil Padang Tahun 2017. Instrumen: Food Weigheing Analisis: <i>Uji T Independent</i>	Ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap sisa makanan pasien yang mendapat makanan lunak TKPT. Ratarata sisa makanan lauk nabati tempe tanpa modifikasi 55,45% dan dengan modifikasi 39,59%.	Google Scholar
(Setyarini 2018)	Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima Anak Sekolah Di SD Teladan Yogyakarta.	Desain:Eksperimental Semu. Sampel :55 siswa kelas 2 sd teladan Yogyakarta Variabel: Daya terima anak sekolah di sd teladan yogyakarta. Instrumen:Timbangan makanan, formulir penimbangan makanan Analisis: <i>Uji Mann Whitney</i> .	Ada perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta dengan nilai $p=0,044$.	Website Perguruan Tinggi (Poltekkes Kemenkkes Jogja)
(Waruwu 2017)	Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari Arjuna	Desain : Quasy Eksperimen Sampel : Sampel sebanyak 30 orang Variabel : Tingkat Kesukaan Dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari Instrumen : Instrumen penelitian yang digunakan meliputi surat kesediaan responden, form uji kesukaan panelis dan responden, dan form visual comstock 6 poin. Analisis : <i>chi square</i> dan <i>independent sample t-test</i> .	Ada pengaruh modifikasi resep tempe terhadap tingkat kesukaan dengan nilai $p=0,039$ dan nilai sebesar $p=0,03$ untuk sisa makanan.	Website Perguruan Tinggi (Poltekkes Kemenkkes Jogja)
(Hidayah 2019)	Modifikasi Menu Dan Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri	Desain:Pre Eksperimental Sampel:44 orang Variabel:Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri Instrumen : Form uji daya terima, Laptop, dan Alat tulis Analisis:Deskriptif	Hasil modifikasi menu, meningkatkan daya terima responden terhadap menu tempe ungkep goreng pada semua atribut (rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk) yaitu sebesar 85,5%.	Website Perguruan Tinggi (Poltekkes Kemenkkes Malang)
(Sari 2019)	Perbedaan persepsi citarasa, asupan energi, dan zat gizi makro sebelum dan sesudah modifikasi lauk nabati di panti Asuhan Ilkhwanayah Tangerang Selatan.	Desain: Eksperimental Sampel:Sampel sebanyak 34 anak Variabel : Sebelum dan sesudah modifikasi resep lauk nabati. Instrumen : Data kategorik (presepsi cita rasa). Analisis : <i>Uji Wilcoxon</i> .	Terdapat perbedaan persepsi cita rasa tempe dengan aspek rasa, aspek aroma, dan aspek warna. Setelah modifikasi subjek menyatakan rasa enak 97,1%, aroma harum 82,4%, tekstur sesuai 94,1% dan warna 100% sesuai.	ARGIPA
(Triastuti 2017)	Pengaruh Variasi Penyajian Makanan Terhadap Persepsi Penampilan Dan Daya Terima Makanan Pada Pasien Anak Di RSUD Banyumas	Desain: Quasi Eksperimental Sampel : Sampel sebanyak 48 orang Variabel : Persepsi penampilan dan daya terima makanan pada pasien anak di rsud banyumas. Instrumen : Uji Comstock Analisis : Uji Bivariat (<i>Chi Square</i>)	Ada pengaruh variasi penyajian makanan terhadap persepsi penampilan pada pasien anak dengan p value 0.000.Daya terima makanan pasien yang diberi penyajian makanan yang divariasi sebesar 41,7 %.	Portal Garuda
(Azizah 2020)	Daya Terima Siswa terhadap modifikasi siklus menu makan siang di SD Islam Tompokersan	Desain: Quasi Eksperimen Sampel : 86 siswa Variabel : Modifikasi siklus menu makan siang di SD Tompokersan Lumajang. Instrumen : Kuisioner	Terdapat perbedaan yang signifikan pada warna (97%), rasa (96,5%), aroma (97,6%), tekstur (95,8%),	Google Scholar

Peneliti Dan Tahun	Judul	Metode (Desain, Sampel, Variabel, Instrumen, Analisis)	Hasil Penelitian	Database
	Lumajang.	Analisis : Uji <i>Wilcoxon Sign Test</i> .	bentuk(95%) , dan ampilan (96%) makanan sesudah dilakukan modifikasi siklus menu($p = 0,001$).	
(Nasviani 2019)	Modifikasi Lauk Nabati Nugget Tempe Dan Bakwan Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Anak TK Dan Kandungan Protein.	Desain: Eksperimental Semu Sampel: 50 siswa tk Variabel: tingkat kesukaan anak TK. Instrumen:Form Penilaian Tingkat Kesukaan oleh Panelis digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan guru TK Qurrota A'yun, Yogyakarta terhadap modifikasi lauk nabati nugget tempe dan bakwan tempe dalam bentuk form uji hedonic. Analisis: <i>Fisher Exact Test</i> .	Berdasarkan aspek warna dan rasa anak lebih menyukai <i>nugget</i> tempe daripada bakwan tempe. Hasil uji pada tingkat kesukaan anak terhadap lauk nabati diperoleh hasil $p < 0,05$.	Website Perguruan Tinggi (Poltekkes Kemenkkes Jogja)
(Izzatullah 2016)	Hubungan Antara Penilaian Pasien Pada Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan.	Desain:Deskriptif-analitis dengan pendekatan rancangan survei cross sectional. Sampel:66 pasien Variabel:Sisa Makanan Instrumen:Kuisisioner Analisis: Uji korelasi <i>spearman</i> .	Ada hubungan pada penampilan makanan siang dengan sisa makanan siang ($p : 0,000 < 0,05$).	Google Scholar

PEMBAHASAN

Identifikasi Modifikasi Resep Tempe

Teknik Pengolahan

Berdasarkan hasil kajian 10 jurnal, rata-rata teknik pengolahan tempe sebelum dilakukan modifikasi resep yaitu dengan cara digoreng dan setelah dilakukan modifikasi terdapat variasi Teknik pengolahan masakan seperti disetup, dipanggang, dioseng, maupun dikukus. Tempe yang diolah hanya dengan cara digoreng saja cenderung membuat klien menjadi merasa bosan, selain itu dari segi penampilan tempe yang digoreng hanya berbentuk persegi panjang dan warna yang dihasilkan kurang menarik sehingga dapat menurunkan tingkat penerimaan klien (Setyarini 2018).

Bumbu

Berdasarkan hasil kajian tersebut dalam modifikasi menu yang dilakukan, menu yang diolah dengan bumbu yang berbeda dari sebelumnya diketahui bahwa rata-rata klien menyatakan cita rasa makanan lebih enak dibandingkan sebelum dilakukannya modifikasi. Hal ini dikarenakan terdapat perubahan penggunaan bumbu pada saat dilakukannya modifikasi menu.

Identifikasi Daya Terima Tempe

Penampilan

Dari 10 jurnal yang telah dikaji, rata-rata menyatakan bahwa dengan memodifikasi resep tempe akan dihasilkan tampilan yang menarik, yang dapat meningkatkan nafsu makan untuk menyantap makanan yang disediakan sehingga meningkatkan daya terima pada klien. Berdasarkan hasil kajian tersebut rata-rata daya terima klien setelah dilakukan modifikasi resep dari segi penampilan dikatakan baik karena mengalami peningkatan. Warna makanan memainkan peran utama dalam penampilan makanan, warna makanan yang menarik dan terlihat alami dapat meningkatkan daya terima klien. Oleh karena itu, dalam penyelenggaraan makanan perlu diketahui prinsip-prinsip dasar pemeliharaan warna alami makanan, salah satunya dalam bentuk teknik memasak yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000) dalam (Hidayah 2019).

Cita Rasa

Dari 10 jurnal yang telah dikaji, rata-rata menyatakan bahwa dengan memodifikasi resep tempe akan membuat cita rasa menjadi lebih baik sehingga dapat meningkatkan daya terima pada klien. Berdasarkan hasil kajian tersebut dapat diketahui bahwa cita rasa makanan sangat berpengaruh dengan daya terima klien, Cita rasa makanan tergantung rasa dan baunya. Bahan yang mempengaruhi rasa makanan meliputi aroma, bumbu, kelembutan, kerenyahan, kematangan dan suhu.

Pengaruh Modifikasi Resep Tempe Terhadap Daya Terima

Pada penelitian (Utami 2019) yang berjudul Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Daya Terima Pasien Non Diet, ada pengaruh modifikasi resep terhadap tekstur, rasa dan bumbu lauk nabati tempe dengan nilai *p value* ($<0,05$) masing-masing yaitu 0,005 ; 0,014 ; 0,008. Penelitian (Syaputri 2017) menunjukkan Ada pengaruh modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap sisa makanan pasien yang mendapat makanan lunak TKPT. Rata-rata sisa makanan lauk nabati tempe tanpa modifikasi 55,45% dan dengan modifikasi 39,59%. Penelitian (Waruwu 2017), menunjukkan ada pengaruh modifikasi resep tempe terhadap tingkat kesukaan dengan nilai $p=0,039$ dan nilai sebesar $p=0,03$ untuk sisa makanan. Penelitian (Sari 2019) menunjukkan terdapat perbedaan persepsi cita rasa tempe dengan aspek rasa, aspek aroma, dan aspek warna. Memodifikasi lauk nabati secara signifikan dapat menaikkan kesukaan dan asupan zat gizi pada anak-anak di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah, Penelitian (Triastuti 2017) menunjukkan daya terima makanan pasien yang diberi penyajian makanan yang divariasi 41,7 %. Ada pengaruh variasi penyajian makanan terhadap persepsi penampilan pada pasien anak dengan *p value* 0.000. Penelitian (Azizah 2020) menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan pada warna (97%), rasa (96,5%), aroma (97,6%), tekstur (95,8%), bentuk(95%) , dan tampilan (96%) makanan sebelum dan sesudah modifikasi siklus menu($p = 0,001$). Ada perbedaan pengaruh modifikasi siklus menu terhadap aspek warna, rasa, aroma, tekstur, bentuk, dan tampilan. Penelitian (Nasviani 2019) menunjukkan berdasarkan aspek warna dan rasa anak lebih menyukai *nugget* tempe daripada bakwan tempe. Hasil uji pada tingkat kesukaan anak terhadap lauk nabati diperoleh hasil $p<0,05$ penelitian lain yang dilakukan (Setyarini 2018) ada perbedaan modifikasi resep lauk nabati tempe terhadap daya terima anak sekolah di SD Teladan Yogyakarta dengan nilai $p=0,044$, penelitian yang dilakukan (Hidayah 2019) juga menunjukkan dari hasil modifikasi menu, meningkatkan daya terima responden terhadap menu tempe ungkep goreng pada semua atribut (rasa, warna, aroma, tekstur, bentuk) yaitu sebesar 85,5% , hal tersebut sejalan juga dengan penelitian yang dilakukan (Izzatullah 2016) bahwa ada hubungan pada penampilan makanan siang dengan sisa makanan siang ($p : 0,000 < 0,05$)

KESIMPULAN

Dari 10 jurnal yang telah dikaji rata-rata menyatakan bahwa ada pengaruh modifikasi resep tempe terhadap daya terima.

SARAN

Dengan adanya modifikasi resep tempe dapat meningkatkan daya terima dan diharapkan pihak penyelenggaraan makanan dapat meningkatkan variasi menu dari tempe itu sendiri baik dari segi pengolahan (tidak hanya digoreng, ditumis, dan dikukus saja) dan lebih banyak menu variasi dari olahan tempe.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, Lailul. 2020. "Daya Terima Siswa Terhadap Modifikasi Siklus Menu Makan Siang Dd SD IslamTompokersan." 4(November): 135–42.
- Hidayah, Asma'ul. 2019. "Modifikasi Menu Dan Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri MAN 2 Kota Kediri." : 3–4.
- Izzatullah, Arini et al. 2016. "Hubungan Antara Penilaian Pasien Pada Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan."
- Nasviani, Anindia. 2019. "Modifikasi Lauk Nabati Nugget Tempe Dan Bakwan Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Anak TK Dan Kandungan Protein."
- Nursalam. 2020. *Penulisan Literature Review Dan Systematic Review Pada Pendidikan Kesehatan*.
- Rahmaniwati, Antung. 2019. "Modifikasi Lauk Hewani Dan Lauk Nabati Pada Makan Siang Terhadap Daya Terima

Pasien Gastritis Rawat Inap Di RSUD Kelas D Kota Palangkaraya.” *Skripsi Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya*.

Sari, Dini. 2019. “Perbedaan Persepsi Cita Rasa, Asupan Energi, Dan Zat Gizi Makro Sebelum Dan Sesudah Modifikasi Lauk Nabati Di Panti Asuhan Al-Ikhwaniah Tangerang Selatan.” *ARGIPA*.2019 4(1): 37–44.

Setyarini, Dwi. 2018. “Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima Anak Sekolah Di SD Teladan Yogyakarta.”

Syaputri, Dwi. 2017. “Skripsi Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien Yang Mendapat Makanan Lunak TKTP Di Ruang Rawat Inap RSUD Dr.M.Djamil Padang Tahun 2017.” *Skripsi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang*: 58–60.

Triastuti, Shanty. 2017. “Pengaruh Variasi Penyajian Makanan Terhadap Persepsi Penampilan Dan Daya Terima Makanan Pada Pasien Anak Di RSUD Banyumas.” : 62–71.

Utami, Deni T R I. 2019. “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Daya Terima Pasien Non Diet.” *Skripsi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang*: 1–18.

Waruwu, Arjuna Pratama. 2017. “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari Arjuna.”