

DAYA TERIMA BUBUR SARING BERBASIS KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris L*) PADA PASIEN DENGAN DIET VIA ORAL DI RSUD UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH

Yesi Irvina Tombokan¹, Sri Rezeki Pettalolo², Nurdia³
yesiiervina@gmail.com¹
Universitas Widya Nusantara Palu

ABSTRAK

Latar Belakang: Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas makanan saring dan mencegah banyaknya sisa makanan pada pasien yang menerima diet makanan saring maka diperlukan modifikasi menu agar makanan saring tersebut tetap memiliki zat gizi yang mencukupi kebutuhan pasien dan memiliki rasa, aroma, serta tekstur yang dapat meningkatkan nafsu makan pasien. Jenis bahan makanan yang dapat dimodifikasi pada menu makanan saring adalah penggunaan kacang merah yang memiliki zat gizi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui daya terima bubur saring berbasis kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Metode: Penelitian ini menggunakan desain quasi-eksperimental. Teknik pengumpulan data menggunakan kuisisioner daya terima. Analisis data meliputi univariat dan bivariat dengan menggunakan uji one sample Kolmogorov Smirnov. Hasil Penelitian: Berdasarkan hasil analisis bivariat menggunakan uji one sample kolmogorov smirnov didapatkan hasil daya terima aroma, warna, tekstur, dan rasa dengan nilai $p=0.000$ yang berarti Ada pengaruh daya terima bubur saring berbasis kacang merah (*PhaseolusVulgaris L*) terhadap daya terima rasa, aroma, tekstur, dan warna pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Kesimpulan: Daya terima bubur saring berbasis kacang merah (*PhaseolusVulgaris L*) memiliki daya terima rasa, aroma, tekstur, dan warna yang kaya akan vitamin, mineral, senyawa bioaktif seperti sumber senyawa fenolik yang berperan dalam berbagai proses fisiologi dan metabolik pada manusia yang mendapat diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Saran: Diharapkan penelitian selanjutnya untuk melakukan analisis kadar zat gizi karbohidrat, protein dan lemak serta kalori pada bubur saring berbasis kacang merah dan menggunakan sampel pembandingan terhadap daya terima bubur saring berbasis kacang merah dengan bubur saring formulasi rumah sakit.

Kata Kunci : Daya Terima, Kacang Merah (*PhaseolusVulgaris L*), Makanan saring.

ABSTRACT

Background: One way to improve the quality of filter food and prevent the amount of food waste in patients receiving a filter food diet is to modify the menu so that the filter food still has nutrients that meet the patient's needs and has a taste, aroma, and texture that can increase the patient's appetite. The type of food that can be modified in the filter food menu is the use of red beans which have nutrients that are rich in vitamins, minerals and bioactive compounds. Objective: to determine the acceptability of red bean-based filter porridge (Phaseolus Vulgaris L) to patients with oral diet at RSUD Undata, Central Sulawesi Province. Methods: This study used a quasi-experimental design. The data collection technique used an acceptability questionnaire. Data analysis included univariate and bivariate using one sample Kolmogorov Smirnov test. Research Results: Based on the results of bivariate analysis using the one sample Kolmogorov Smirnov test, the results of the acceptability of aroma, color, texture, and taste were obtained with a value of $p = 0.000$, which means that there is an effect of the acceptability of red bean-based filter porridge (PhaseolusVulgaris L) on the acceptability of taste, aroma, texture, and color of patients with oral diet at RSUD Undata, Central Sulawesi Province. Conclusion: The acceptability of red bean (PhaseolusVulgaris L) based filter porridge has good taste, aroma, texture, and color acceptability. Suggestion: It is expected that further research to analyze the nutrient levels of carbohydrates,

protein and fat as well as calories in red bean-based filter porridge and use comparison samples on the acceptability of red bean-based filter porridge with hospital formulated filter porridge.

Keywords: *Acceptability, Filter Food, Red Bean (Phaseolus Vulgaris L).*

PENDAHULUAN

Rumah Sakit berperan dalam memberikan pelayanan gizi yang bertujuan untuk meningkatkan kesehatan pasien. Sasaran kualitas pelayanan adalah kepuasan pasien terhadap status kesehatan yang aman dan memuaskan serta penggunaan sumber daya rumah sakit yang efektif dan efisien (Manorek et al 2020). Terapi gizi sebagai upaya pelayanan gizi secara promotif, preventif dan rehabilitatif diintegrasikan dengan pelayanan gizi yang bertujuan untuk menyembuhkan pasien (Sunatrio, 2009). Hal tersebut salah satunya berkaitan terhadap pelayanan gizi dalam pemberian makanan pasien

Jenis makanan yang terdapat di rumah sakit berbeda di setiap rumah sakit, adapun contoh dari jenis makanan di rumah sakit yaitu makanan biasa (makanan padat), makanan lunak (bubur kasar), makanan halus (makanan saring dan makanan cair) (Kementerian Kesehatan RI, 2013). RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah berdasarkan laporan gizi tahun 2023 total pemberian makanan saring sebanyak 4.546 porsi. Adapun komposisi makanan saring di RSUD Undata terdiri dari bubur, lauk protein hewani, lauk protein nabati, serta sayur yang diblender bersamaan hingga menghasilkan 1 produk makanan saring.

Salah satu makanan yang diberikan sesuai kondisi pasien adalah makanan saring namun penelitian yang dikemukakan oleh Lestari dan Marlina (2021) di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau menunjukkan bahwa sebagian besar sisa makanan berdasarkan bentuk makanan merupakan makanan yang disaring, dimana sisa makanan mencapai 100%. Hal ini dapat disebabkan karena, tampilan makanan yang disaring dianggap tidak menarik dan tekstur makanan yang disaring setengah padat menyebabkan pasien kehilangan nafsu makan dan merasa mual. Selain itu, saat mencium makanan, penderita tidak mau makan dan menerima makanan dari luar keluarganya.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan terhadap pasien di RSUD Undata yang mendapatkan diet saring lewat oral diketahui pasien cenderung menyisakan makanan saring dikarenakan rasanya yang kurang menggugah selera hal ini diakibatkan rasa bubur saring yang hambar sehingga menurunkan nafsu makan pasien berdasarkan wawancara tersebut diketahui pasien hanya menghabiskan $\frac{1}{4}$ atau 25% makanan saring yang diberikan dengan kata lain pasien menyisakan 75% makanan saring yang diberikan.

Selain penelitian tersebut terdapat penelitian yang dikemukakan oleh (Kusumawati, 2016) menjelaskan bahwa terdapat 67% sisa makanan saring hal ini disebabkan karena makanan yang disaring terlihat tidak enak, serta rasanya tidak sesuai dengan selera pasien sehingga mengakibatkan banyaknya sisa makanan saring. Dari hasil survey pendahuluan yang juga pada penelitian Maryam (2019) di RSUD Saiful Anwar Malang memperlihatkan bahwa pasien yang mendapatkan diet makanan saring sering menunda makan dan membagi porsi makan menjadi beberapa porsi yang kecil.

Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas makanan saring dan mencegah banyaknya sisa makanan pada pasien yang menerima diet makanan saring maka diperlukan modifikasi menu pada makanan saring agar makanan saring tersebut tetap memiliki zat gizi yang mencukupi kebutuhan pasien, dan memiliki rasa, aroma, serta tekstur yang dapat meningkatkan nafsu makan pasien. Jenis bahan makanan yang dapat dimodifikasi pada menu makanan saring adalah penggunaan kacang merah sebagai bahan nabati dimana kacang-kacangan merupakan makanan yang dapat dijadikan sumber protein nabati yang berkualitas. Kacang-kacangan memiliki zat gizi yang kaya akan vitamin, mineral, senyawa

bioaktif seperti sumber senyawa fenolik yang berperan dalam berbagai proses fisiologi dan metabolik pada manusia (Diniyah dan Lee, 2020).

Kacang merah mempunyai manfaat kesehatan namun kacang merah tidak bisa dimakan mentah dan memerlukan penanganan khusus. Hal ini dikarenakan pada kacang merah mengandung beberapa senyawa anti nutrisi seperti asam fitat, hemagglutinin, antitripsin, dan goitrogen, dan zat tersebut dapat menghambat pencernaan komponen makanan (Agranoff et al, 2001). Proses yang dapat dilakukan untuk menghilangkan senyawa anti nutrisi antara lain perendaman, perebusan, perendaman asam, dan fermentasi kapang (Audu dan Aremu, 2011).

Penelitian lain juga memberikan bukti penggunaan kacang merah termasuk peningkatan kadar hemoglobin, berdasarkan penelitian yang menunjukkan bahwa konsumsi jus kacang merah mempengaruhi kadar hemoglobin pada wanita muda terlihat rata-rata kadar hemoglobin pada kelompok kontrol sebelumnya sebesar 11,17 g/dl, namun setelahnya menjadi 11,14 g/dl. Rerata nilai hemoglobin pada kelompok intervensi adalah 11,14 g/dL sebelum dan 13,16 g/dL setelah pemberian jus kacang merah (Fitri et al., 2022). Pemanfaatan kacang merah juga memiliki manfaat dikarenakan Ekstrak etanol kacang merah efektif menurunkan kadar kolesterol pada mencit yang diinduksi pakan tinggi lemak (Furon et al., 2021).

Berdasarkan hasil penelitian (Syafrianita, 2021) memaparkan bahwa modifikasi bubur saring dalam bentuk bubur sumsum telur dengan penambahan tepung susu dapat meningkatkan daya terima terhadap aroma dan rasa bubur saring tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti ingin membuat modifikasi bubur saring berbahan dasar kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan melihat daya terima pasien terhadap bubur saring tersebut di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan di RSUD Undata, Provinsi Sulawesi Tengah, pada bulan Juni 2024, bertujuan untuk mengevaluasi daya terima bubur saring berbasis kacang merah. Desain penelitian adalah quasi-eksperimental dengan fokus pada formulasi bubur saring berbasis kacang merah untuk menilai preferensi responden. Sampel penelitian sebanyak 30 orang dipilih menggunakan metode purposive sampling dengan kriteria inklusi pasien rawat inap yang mendapatkan diet makanan saring dan tidak sedang berpuasa, serta kriteria eksklusi adalah pasien yang alergi terhadap kacang merah.

Variabel penelitian mencakup bubur saring berbasis kacang merah sebagai variabel independen dan daya terima warna, aroma, tekstur, dan rasa sebagai variabel dependen. Bahan penelitian terdiri dari putih telur, wortel, kentang, santan, kacang merah, bawang putih, bawang bombay, dan air, sementara alat penelitian mencakup peralatan dapur dan kuesioner penilaian organoleptik

Prosedur pembuatan makanan melibatkan merebus bahan-bahan seperti kacang merah, wortel, dan kentang, kemudian mencampurkan dan memblendernya menjadi bubur saring. Uji daya terima dilakukan dengan metode evaluasi sensoris menggunakan skala numerik 1-5 untuk mengukur preferensi panelis terhadap bubur saring.

Tahapan penelitian dimulai dengan studi pendahuluan, persiapan instrumen, pengumpulan data, dan analisis data. Analisis meliputi univariat untuk mendeskripsikan variabel secara frekuensi dan bivariat menggunakan uji One Sample Kolmogorov Smirnov untuk menguji perbedaan distribusi data. Penelitian ini telah disetujui secara etik dengan nomor protokol 26624091055 yang berlaku hingga 28 Juni 2025.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Tempat penelitian ini di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah Jl. Trans Sulawesi, Kelurahan Tondo, Kecamatan Mantikulore, Kota Palu. RSUD Undata telah berdiri sejak tahun 1972 berdasarkan SK Gubernur Kepala Daerah Tingkat 1 Provinsi Sulawesi Tengah Nomor: 59/DITTAP/1072 tanggal 7 Agustus 1972. Pada tanggal 1995 RSUD Undata menjadi RSUD kelas non pendidikan sesuai dengan SK Menteri Kesehatan No. 93 Tahun 1995 dan tahun selanjutnya RSUD Undata diakui sebagai pusat rujukan tertinggi di Sulawesi Tengah dengan peraturan daerah nomor 6 tahun 1996 berdasarkan SK Bupati No.900/607/2010

2. Hasil

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran dari daya terima bubur saring berbasis kacang merah pada pasien diet bubur saring orang di RSUD Undata dengan hasil sebagai berikut:

1. Analisis Univariat

- a. Gambaran distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dan pendidikan terakhir.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap responden yang menerima diet bubur saring via oral di RSUD Undata sebanyak 30 responden maka karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 4.1

Tabel 1 Distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dan pendidikan terakhir.

Variabel	<i>F</i>	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	17	56,7
Perempuan	13	43,3
Pendidikan Terakhir		
Belum Sekolah	1	3,3
SD	5	16,7
SMP	2	6,7
SMA	11	36,7
D3	2	6,7
S1	9	30

Berdasarkan Tabel 1 diketahui distribusi frekuensi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin diperoleh hasil distribusi frekuensi sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 17 orang (56,7%) sedangkan perempuan 13 orang (43,3%). Dan hasil mengenai karakteristik pendidikan terakhir bahwa sebanyak 1 orang (3,3%) belum menempuh pendidikan, SD 5 orang (16,7%), SMP 2 orang (6,7%), SMA 11 orang (36,7%), D3 2 orang (6,7%), dan S1 9 orang (30%).

- b. Gambaran distribusi daya terima bubur saring berbasis kacang merah

Tabel 2 Distribusi daya terima bubur saring berbasis kacang merah

Variabel	<i>F</i>	%
Aroma		
Sangat Suka	4	13,3
Suka	23	76,7
Kurang suka	3	10
Warna		
Sangat Suka	2	6,7
Suka	26	86,7

Kurang suka	2	6,7
Tekstur	11	36,7
Sangat Suka	2	6,7
Suka	25	83,3
Kurang Suka	3	10
Rasa		
Sangat Suka	3	16,7
Suka	22	73,3
Kurang Suka	5	10

Adapun penilaian daya terima pada aroma, warna, tekstur hasil analisis daya terima secara keseluruhan sebagian besar responden memberi penilaian suka terhadap rasa dari bubur saring berbasis kacang merah. Dimana daya terima warna sebanyak 23 (76,7%) memilih suka, dan 4 orang (13,3%) memilih sangat suka dan 3 orang (10%) kurang suka terhadap aroma bubur saring. Daya terima warna secara keseluruhan pasien menyukai warna dari bubur saring tersebut dengan 26 orang (86,7%) memilih suka dan 2 orang (6,7%) memilih sangat suka dan 2 orang (6,7%) memilih kurang suka. Daya terima tekstur diketahui bahwa 25 orang (83,3%) memilih suka dan 2 orang (6,7%) memilih sangat suka serta 3 orang (10%) memilih kurang suka. Dan pada daya terima rasa diketahui bahwa sebanyak 22 orang (73,3%) memilih suka, dan 3 orang (10%) memilih sangat suka serta 5 orang (16,7%) memilih kurang suka.

2. Analisis Bivariat

Hasil analisis bivariat yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan uji non parametrik one sample kolmogrof-smirnov dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 3 Nilai Rata-Rata Daya Terima Aroma

Daya terima	Mean	Min	Max	N	Std. Deviation	p value
Aroma	4	3	5	30	0.490	0.000
Warna	4	3	5	30	0.371	0.000
Tekstur	4	3	5	30	0.414	0.000
Rasa	4	3	5	30	0.521	0.000

a. Aroma

Tabel 3 menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap aroma bubur saring berbasis kacang merah berada pada skala 4. Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui penerimaan terhadap aroma bubur saring berbasis kacang merah disukai oleh responden. Pada tingkat 5%, uji Kolmogorov–Smirnov one sample test untuk menentukan nilai $p < 0,05$ atau 0,000 berarti terdapat pengaruh terhadap penerimaan bubur saring berbahan dasar kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap daya terima aroma pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

b. Warna

Warna bubur saring berbasis kacang merah yang dilakukan memiliki hasil cenderung merah gelap. Tabel 3 menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap warna bubur saring berbasis kacang merah berada pada skala 4. Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui penerimaan terhadap warna bubur saring berbasis kacang merah disukai oleh responden. Pada tingkat 5%, uji Kolmogorov–Smirnov one sample test untuk menentukan nilai $p < 0,05$ atau 0,000 berarti terdapat pengaruh terhadap penerimaan bubur saring berbahan dasar kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap daya terima warna pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

c. Tekstur

Bubur saring berbasis kacang merah yang dilakukan memiliki hasil kental. Tabel 4.3 menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap tekstur bubur saring berbasis kacang merah berada pada skala 4. Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui penerimaan terhadap tekstur bubur saring berbasis kacang merah disukai oleh responden. Pada tingkat 5%, uji Kolmogorov–Smirnov one sample test untuk menentukan nilai $p < 0,05$ atau 0,000 berarti terdapat pengaruh terhadap penerimaan bubur saring berbahan dasar kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap daya terima tekstur pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

d. Rasa

Rasa bubur saring berbasis kacang merah yang dilakukan memiliki hasil cenderung gurih dan manis. Tabel 4.3 menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan responden terhadap rasa bubur saring berbasis kacang merah berada pada skala 4. Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui penerimaan terhadap warna bubur saring berbasis kacang merah disukai oleh responden. Pada tingkat 5%, uji Kolmogorov–Smirnov one sample test untuk menentukan nilai $p < 0,05$ atau 0,000 berarti terdapat pengaruh terhadap penerimaan bubur saring berbahan dasar kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap daya terima rasa pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

3. Pembahasan

1. Aroma

Saraf penciuman rongga hidung bertanggung jawab untuk mendeteksi aroma makanan yang dihasilkan oleh rangsangan kimiawi. Penerimaan dapat dipengaruhi secara signifikan oleh aroma makanan, yang terkait erat dengan rasanya. Berdasarkan hasil penelitian bubur saring berbasis kacang merah didapatkan hasil rata-rata 4 dengan nilai p value 0.000 (< 0.05). Aroma pada bubur saring kacang merah ini cenderung beraroma santan dengan sedikit aroma dari kacang merah sehingga meningkatkan daya terima terhadap daya terima bubur saring sehingga sebagian besar responden menyukai aroma dari bubur saring berbasis kacang merah ini.

Hal tersebut sejalan dengan penelitian Afia et al, (2021) menunjukkan bahwa proporsi santan terhadap produk risotto instan berpengaruh nyata dengan p value 0.000 (< 0.05) terhadap aroma sehingga ada pengaruh penggunaan santan terhadap aroma risotto. Adapun responden yang memilih kurang suka terhadap aroma kacang merah karena responden tidak menyukai kacang merah pada makanan sehingga menurunkan daya terima. Hal ini sejalan dengan temuan Damayanti et al, (2020) menyatakan bahwa pada cookies yang terbuat dari tepung terigu 80% dan 20% tepung bekatul dan kacang merah dimana penambahan tepung kacang kacang merah menghasilkan bau yang tidak sedap atau bau langu, dan rata-ratanya adalah 2,44 sehingga aromanya kurang diterima.

Penambahan santan dalam penelitian ini dapat menutupi aroma khas pada kacang merah yang agak langu dimana hal tersebut terjadi sebab dalam kacang merah terkandung enzim lipoksinase yang akan menghasilkan aroma langu atau beany flavor (Afiska et al, 2021). Hal ini sejalan dengan penelitian Fanny et al, (2021) yang mengemukakan bahwa aroma dari kacang merah dapat ditutupi dengan aroma khas santan sehingga dalam penelitian ini nilai $p = 0.545$ artinya penambahan kacang merah dan pepaya pada es krim santan tidak berpengaruh dari segi aroma.

Santan dapat meningkatkan cita rasa, nilai gizi, dan tekstur makanan olahan dengan ditambahkan pada saat proses pemasakan. Senyawa nonilmetilketon yang ditemukan dalam santan kelapa menguap pada suhu tinggi dan menghasilkan aroma yang harum sehingga

dapat meningkatkan penerimaan terhadap aroma makanan (Safira et al, 2021).

2. Warna

Warna memiliki daya tarik pada makanan dimana kombinasi warna yang menarik akan membuat penerimaan makanan meningkat sehingga akan meningkatkan nafsu makan (Afiska et al, 2021). Terdapat beberapa komponen yang membentuk warna dalam suatu makanan seperti pogramen alami dalam suatu bahan, reaksi maillard, reaksi antara senyawa organik.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa rata-rata daya terima warna pada bubur saring berbasis kacang merah ini yaitu 4 dengan nilai $p=0.000$ (<0.05). Adapun hasil penelitian dari pembuatan bubur saring berbasis kacang merah menghasilkan warna merah cenderung gelap dan sebagian besar responden menyukai warna dari bubur saring berbasis kacang merah tersebut. Adapun 2 responden yang memilih kurang suka dikarenakan tidak menyukai warna merah dari kacang merah tersebut. Warna bubur saring berbasis kacang merah cenderung berwarna merah hal ini sejalan dengan penelitian Afiska et al, (2021) dimana penggunaan kacang merah yang semakin banyak pada puding kacang merah dapat menarik perhatian karena pigmen warna yang terkandung dalam kacang merah tersebut sehingga panelis lebih menyukai perlakuan dengan komposisi kacang merah yang lebih banyak.

Sebuah studi yang dilakukan oleh Parumpa et al, (2023) pada tahun 2023 menemukan bahwa bubur instan dengan tambahan tepung gorocho (40%) dan tepung kacang merah (60%) memiliki nilai hedonik pada warna tertinggi, sehingga Nilai daya terima warna bubur instan semakin meningkat dengan penambahan tepung kacang merah. Selain itu penelitian yang dikemukakan oleh (Wulandari, 2022) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada warna kue pinkuik dimana penerimaan tertinggi pada kue pinkuik adalah dengan formulasi penambahan kacang merah dengan nilai p value <0.05 yaitu 0.012 artinya terdapat perbedaan nyata pada warna kue pinkuik (Wulandari, 2022).

3. Tekstur

Penerimaan konsumen dipengaruhi oleh tekstur, yang merupakan hasil kontak antara tangan dan mulut saat mengunyah. Berdasarkan penelitian dari bubur saring berbasis kacang merah diketahui nilai rata-rata yaitu 4 dan p value 0.000 (<0.05). Adapun berdasarkan penelitian ini bubur saring memiliki tekstur yang lembut dan memiliki konsistensi kental sehingga sebagian besar responden suka terhadap bubur saring ini selain kacang merah yang digunakan dalam penelitian salah satu bahan yang mempengaruhi tekstur yaitu santan yang menjadi bahan baku makanan yang umumnya digunakan sebagai pelengkap makanan dalam kehidupan sehari-hari. Penambahan santan kelapa memberikan tekstur yang lebih creamy, lembut dan memberikan cita rasa yang khas (Raharjanti et al, (2019).

Beberapa responden yang kurang menyukai tekstur bubur saring dikarenakan adanya kacang merah dimana penelitian yang dikemukakan oleh Afiska et al, (2021) memaparkan bahwa formulasi puding kacang merah dengan formulasi kacang merah yang paling sedikit lebih banyak disukai oleh panelis dikarenakan teksturnya yang lebih lembut dengan nilai p value 0.002 (<0.05).

Penelitian Fanny et al, (2021) menemukan nilai signifikan $p=0,025$ pada es krim santan dengan penambahan kacang merah dan pepaya dimana hal tersebut merupakan faktor yang berkontribusi terhadap kualitas tekstur yang bersifat sensoris. Berdasarkan uji sensorik diketahui bahwa peserta tes paling menyukai es krim santan dari segi konsistensi adalah formula F2 dengan kategori "sangat suka". Namun, menambahkan lebih dari 20 gram bubur kacang merah ke dalam formulasi F3 mengurangi kelezatan bagi responden karena F3

cenderung memiliki tekstur yang lebih kasar dibandingkan formulasi lainnya.

Namun pada penelitian bubur saring berbasis kacang merah dilakukan penghalusan menggunakan blender pada kacang merah yang sudah direbus sehingga bubur saring berbasis kacang merah ini lebih lembut hal ini menyebabkan responden lebih banyak menyukai ketimbang responden yang menyukai tekstur bubur saring berbasis kacang merah ini.

4. Rasa

Rasa menjadi faktor yang menentukan daya terima bagi suatu produk yang dihasilkan. Pada penelitian diketahui nilai rata-rata 4 dan p value 0.000 (<0.05). Adapun rasa dari bubur saring ini cenderung gurih dan manis serta rasa kacang merah cukup terasa sehingga sebagian besar responden menyukai rasa dari bubur saring berbasis kacang merah. sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Afiska et al (2021) memperlihatkan hasil bahwa semakin banyak penggunaan kacang merah membuat puding semakin terasa kacang merah dengan nilai p value 0.030.

Selain itu penelitian Hapsari (2018) menggunakan uji anova tunggal, nilai p value proporsi produk dari puree kacang merah dan tepung terigu dengan puree ubi madu sebesar 5.783 dengan nilai signifikan 0,004 ($< 0,05$) dimana dalam penelitian ini memaparkan bahwa asam glutamat yang ditemukan dalam kacang merah tampaknya berperan dalam mengubah rasa kue lumpur. Penambahan asam glutamat ke makanan dan camilan menghasilkan profil rasa yang lebih seimbang. Kandungan asam glutamat dalam 100 gram kacang merah kering adalah 190,16 mg. Sebuah studi yang dilakukan pada tahun 2013 mengungkapkan bahwa kue tepung kacang merah memiliki rasa yang bervariasi tergantung pada jumlah campuran yang digunakan. Hal ini membuat kita percaya bahwa rasa tersebut merupakan hasil dari protein dalam kacang merah. Rasa kacang merah diyakini disebabkan oleh protein yang dikandungnya (Wiranata, 2017).

Tahapan pengolahan menjadi faktor penentu kualitas kacang merah. Jika ditangani dengan benar, rasa tidak enak atau langu akan berkurang. Saat mengolah kacang merah, kacang merah harus direndam terlebih dahulu dalam air lalu dimasak. (Hapsari 2018). Sehingga pada penelitian ini buur saring berbasis kacang merah tidak memiliki bau langu yang akan berpengaruh terhadap rasa kacang merah selain itu penambahan santan, kentang, serta gula merah dapat memperkaya rasa dari bubur saring berbasis kacang merah tersebut. Namun pada penelitian ini diketahui bahwa 5 orang dari total 30 responden kurang menyukai bubur saring berbasis kacang merah karena pasien tidak terlalu menyukai rasa pada kacang merah sehingga responden tersebut kurang menyukai rasa dari kacang merah.

Mendukung kesimpulan ini penelitian Damayanti et al, (2020) membuktikan bahwa senyawa akrilamida pada kacang merah yang ditambahkan memberikan rasa pahit pada kue yang membuatnya kurang dapat diterima, menambahkan lebih banyak tepung kacang merah ke dalam resep kue akan memperburuk cita rasa. Dengan adanya campuran tepung terigu dan peningkatan formula kacang merah menghasilkan nilai daya terima rasa yang lebih rendah, dengan skor rata-rata 2.60.

D. Keterbatasan Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti tidak melakukan analisis kadar zat gizi karbohidrat, protein dan lemak. Selain itu peneliti tidak membandingkan produk bubur saring kacang merah dengan bubur saring biasa yang dibuat dari rumah sakit.

KESIMPULAN

1. Gambaran daya terima bubur saring berbasis kacang merah untuk aroma sebanyak

13,3% responden sangat suka, 76,7% responden suka dan 10% responden kurang menyukai. Warna sebanyak 6,77% responden sangat suka, 86,7% responden suka dan 6,7% responden kurang menyukai. Tekstur sebanyak 6,7% responden sangat suka, 83,33% responden suka dan 10% responden kurang menyukai. Rasa sebanyak 16,7% responden sangat suka, 73,3% responden suka dan 10% responden kurang menyukai.

2. Aroma bubur saring cenderung disukai oleh responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p value 0.000 (<0.005).
3. Warna bubur saring cenderung disukai oleh responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p value 0.000 (<0.005).
4. Tekstur bubur saring cenderung disukai oleh responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p value 0.000 (<0.005).
5. Rasa bubur saring cenderung disukai responden yaitu pasien yang menerima bubur saring oral dengan nilai rata-rata 4 dan nilai p value 0.000 (<0.005).

Saran

1. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya melakukan analisis kadar zat gizi karbohidrat, protein dan lemak serta kalori pada bubur saring
2. Diharapkan responden penelitian selanjutnya membuat kelompok berdasarkan usia terhadap penerimaan bubur saring tersebut
3. Penelitian selanjutnya diharapkan bubur saring untuk diet khusus diperhatikan penggunaan santannya dan
4. Penelitian selanjutnya menggunakan sampel pembandingan agar melihat perbedaan daya terima bubur saring kacang merah dan bubur saring formulasi rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelya Putri Hapsari. 2018. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya
- Afiska W, Rotua M, Yulianto Y, Podojoyo P, Nabila Y. 2021. Uji Daya Terima Puding Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Untuk Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*, 1(1), pp. 9–16
- Agranoff, J., Sapuan, Sutrisno, N., 2001. *The Complete handbook of Tempe: the Unique Fermented Soyfood of Indonesia* 2nd ed. Jonathan A. American Soybean Association Southeast Asia Regional Office.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta..
- Aritonang, I., 2012. *Penyelenggaraan Makanan : Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. CV. Grafina Mediacipta, Yogyakarta.
- Astawan, M., 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, M., 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Panerbar Swadaya, Jakarta.
- Audu, S. s, Aremu, M.O., 2011. Effect of Processing on Chemical Composition of Red Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Flour. *Pakistan Journal of Nutrition* 11, 1069–1075. <https://doi.org/10.3923/pjn.2011.1069.1075>
- Ayu Rafiony, Mulyanita, Ismi Trihardiani, Nopriantini, Wiwik Sundari., 2023 Pengembangan Formulasi Bubur Instan Berbasis Pangan Lokal di Tinjau dari Daya Terima, Sifat Fisikokimia dan Kandungan Gizi. *Pontianak Nutrition Journal*. Volume 6 Nomor 2
- Diane, M.B., John, C.B., Rob, S., 2010. Color, Flavor, Texture, and Nutritional Quality of Fresh-Cut Fruits and Vegetables : Desirable Levels, Instrumental and Sensory Measurement, and the Effect of Processing. *Journal Food Science and Nutrition* 50, 369–389.
- Diniyah, N., Lee, S.H., 2020. Komposisi Senyawa Fenol dan Potensi Antioksidan dari Kacang-Kacangan. *Jurnal Agroteknologi* 14, 91–102.
- Fitri, F.H., Susilowati, D., Kurniarum, A., 2022. Pengaruh Konsumsi Jus Merah (*Phaseolus*

- Vulgaris) terhadap Kadar Hemoglobin Remaja Putri di Pondok Pesantren Nurul Qur'an Kecamatan Kokap Kabupaten Kulon Progo Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Journal of Midwifery Science and Women's Health* 2, 2747–0970
- Ghozali, Imam. 2012. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS. Yogyakarta: Universitas Diponegoro.
- Kementerian Kesehatan RI, 2013. PMK Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kusnandar, F., Wicaksono, A.T., Firlieyanti, A.S., Purnomo, E.H., 2020. Prospek Pengolahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dalam Bentuk Tempe Bermutu 15.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas 1*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15..
- Lestari, P., Marlina, Y., 2021. Gambaran Sisa Makanan Pasien di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Prima* 6
- Lewar, Y. dan A. Hasan. 2019. Potential seed production of red bean varieties in the lowlands dry land : studies application type bio char and volume giving water against viability and viogur of seeds. *Ecology, Environment and Conservation* 25: 52 – 57.
- Lidya Manorek, Ardiansa A. T. 2020. Tuncan Btr. Hubungan Antara Persepsi Mutu Pelayanan Kesehatan dengan Kepuasan Pasien Peserta Bpjs di Puskesmas Pingkan Tenga Kabupaten Minahasa Selatan. *J Kesmas*, Vol 9, No 2, Maret:1–6.
- Lydia Fanny, Thresia Dewi Kartini B.1, Magdalena. 2021. Kualitas Organoleptik Es Krim Santan. *Jurnal Kesehatan Manarang*. Volume 7, Nomor 2, Desember 2021, pp. 78 – 84 .
- Mainal Furqon, Darwita Juniati Barus, Hana Ika Dameria Purba. 2021. Edukasi Manfaat Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Untuk Penurunan Kolesterol. *Jurnal Abdimas Mutiara*. Vol, No: 1.
- Mangalik , Gelora., Sanubari, T.P. Elingsetyo., & Maharani, C. Cipta. 2020. Daya Terima Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Komplikasi Di Ruang Perawatan Internal RS Mardi Waluyo Lampung. *Care:Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 8(2), 222-234.
- Nuraidah Hi. Dg. Parumpa, Rahmiyati Kasim, Siti Aisa Liputo, Yoyanda Bait, Efraim Maletu Mahaling, Firmansya Mokodompit, Rahmat Raihandy Usman, Yuliana Nur. 2023. Karakteristik Bubur Instan Kombinasi Pisang Gorocho Dan Kacang Merah. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa (e-ISSN : 2964-0202)*. VOL 2(2), Hal 141 – 151
- Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), n.d. 2013 . Direktorat Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak, Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, & Asosiasi Dietisien Indonesia. 2019. Penuntun diet dan terapi gizi (4th ed.). EGC
- Pitaloka, D.A., 2023. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Sari Kacang Merah dengan Penambahan Kurma dan Almond sebagai Alternatif Miuman Fungsional Penderita Hiperkolesterolemia. *Jurnal Pendidikan Tambulasi* 7, 10205–10216.
- Pratiwi, H., Panunggal, B., 2016. Analisis Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan pada Yogurt Ganyong (*Cannaedulis*) Sinbiotik dengan SUBstitusi Kacang Merah (*Phaseolusvulgaris L.*). *Journal of Nutrition College* 5, 44–50.
- Qayyum, M., Butt, M., S., Anjum, F., M., 2018. Composition of Analysis of Some Selected Legumes for Protein Isolate Recovery. *Journal Ani Plact Sct* 22, 1156
- Rhaesfaty Galih Putri, Priyanto Triwitono, Yustinus Marsono. 2020. Formulasi dan Karakteristik Bubur Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Instan dengan Pemanis Sukrosa, Isomaltoligosakarida dan Fibercrem. *agriTECH*, 40 (1) 2020, 13-20
- Safira, Denaya Candra. 2019. Pengaruh Waktu Pemasakan Dan Konsentrasi Santan Kelapa Terhadap Nasi Kuning Instan Varietas Ir 64. Tugas Akhir. Bandung. Universitas Pasundan.
- Safitri Damayanti, Valentinus Priyo Bintoro, Bhakti Etza Setiani. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College*. Volume 9, Nomor 3, Tahun 2020, Halaman 180-186S
- Seftania Afia, Lucia Tri Pangesthi, Dwi Kristiastuti, Rahayu Dewi Soeyono. 2021. Pengaruh

- Proporsi Santan Terhadap Sifat Organoleptik Risotto Instan. *Jurnal Tata Boga*. Vol. 10 No. 1 (2021) 166-174 ISSN: 2301-501
- Senberga, A., Dubova, L., Alsina, I., Strauta, I., 2017. Rhizobium sp. A Potential to Improve protein Content in Peas 1162–1170.
- Silvia Wulandari. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein Dan Kadar Kalsium Serta Daya Terima Kue Pinuk. Skripsi. Politeknik Kementrian Kesehatan Padang
- Sugiyono, 2017. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung
- Sugiyono, 2019. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. Bandung
- Sugiyono, 2020. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta, Bandung
- Sunatrio. 2009. *Pedoman penyelenggaraan tim terapi gizi di rumah sakit*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Syafrianita, 2021. *Modifikasi Pengolahan Makanan Saring Tinggi Protein dan Daya Terimanya Pada Pasien Pasca Bedah di RSUP Dr. M Djamil Padang*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- TKPI, 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- United State Departement of Agriculture (USDA), 2018. *USDA National Nutrient Database for Standart Beans*
- Warsino, Kres, 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R., 2010. *Evaluasi Sensori*, 5th ed.
- Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah, Nurbaya. 2024. Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *SAGO: Gizi dan Kesehatan*. Vol. 5(2) 518-524
- Zafira Raharjanti, Yoyok Budi Pramono, Ahmad Nimatullah Al-Baarri. 2019. Nilai Ph Dan Kekentalan Cocogurt Dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2)305–308