

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

**SKRIPSI**



**YESI IRVINA TOMBOKAN  
202204089**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA  
2024**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Daya Terima Bubur Saring Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Pada Pasien Dengan Diet Via Oral Di Rsud Undata Provinsi Sulawesi Tengah adalah benar karya saya dengan arahan pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dicantumkan ke dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta skripsi saya kepada Universitas Widya Nusantara



Yesi Irvina Tombokan

202204089

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

Yesi Irvina Tombokan, Sri Rezeki Pettalolo, Nurdiana  
Universitas Widya Nusantara

**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 kuisioner 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

**ACCEPTABILITY OF RED BEAN-BASED FILTER PORRIDGE  
(*Phaseolus vulgaris* L) IN PATIENTS WITH ORAL DIET VIA  
RSUD UNDATA PROVINCE CENTRAL SULAWESI**

**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)



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

**SKRIPSI**

Diajukan Sebagai Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Pada Program Studi S1  
Gizi Universitas Widya Nusantara



**YESI IRVINA TOMBOKAN  
202204089**

**PROGRAM STUDI GIZI  
FAKULTAS KESEHATAN  
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA  
2024**

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

**SKRIPSI**

**YESI IRVINA TOMBOKAN**

**202204089**

Skripsi ini telah diujikan tanggal, 10 Agustus 2024

**Adillah Imansari, S. Gz., M. Si**  
**NIK. 20200901116**

()

**Sri Rezeki Pettalolo, S. Gz., RD., M.Gizi**  
**NIK. 20200902030**

()

**Nurdiana, S.Gz., M.Gz**  
**NIK. 2020090115**

()

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Kesehatan**  
**Universitas Widya Nusantara**

()

**Artiah SST, Bd, M, Keb**  
**NIK. 20090901010**

## **PRAKARTA**

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkatNya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dan kepada suami, kedua orang tua, serta anak yang selalu memberikan doa, kasih sayang, serta dukungan baik moral dan material kepada penulis.

Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan juli ini adalah “Daya Terima Bubur Saring Berbasis Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L ) Pada Pasien Diet Via Oral Di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah”

Dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, penulis telah banyak menerima bimbingan, bantuan, dorongan, arahan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Widyawati Situmorang, M.Sc, Selaku Ketua Yayasan Universitas Widya Nusantara
2. Bapak Dr. Tigor H. Situmorang, M.H, M.Kes, Selaku Rektor Universitas Widya Nusantara
3. Ibu Arfiah, S.ST., M.Keb Selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Widya Nusantara
4. Ibu Adillah Imansari, S.Gz., M.Si, Selaku Ketua Prodi S1 Gizi Universitas Widya Nusantara dan Penguji Utama skripsi ini
5. Ibu Sri Rezeki pettalolo, S. Gz., RD., M. Gizi Selaku Pembimbing 1 dan Kepala Instalasi Gizi Rsud Undata yang telah memberikan masukan dan dukungan moral dalam penyelesaian skripsi ini
6. Ibu Nurdiana, S.Gz., M.Gz Selaku Pembimbing II yang telah memberikan masukan dan saran dalam perbaikan skripsi ini
7. Semua pihak yang telah berkontribusi dalam membantu serta memberikan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dalam perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kemajuan ilmu pengetahuan khususnya dibidang ilmu gizi

Palu, Agustus 2024

Yesi Irvina Tombokan  
**202204089**

## DAFTAR ISI

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| HALAMAN SAMPUL                 |                                      |
| HALAMAN PERNYATAAN             | <b>Error! Bookmark not defined.</b>  |
| ABSTRAK BAHASA INDONESIA       | iii                                  |
| ABSTRAK BAHASA INGGRIS         | <b>Error! Bookmark not defined.</b>  |
| HALAMAN JUDUL                  | <b>Error! Bookmark not defined.</b>  |
| LEMBAR PENGESAHAN              | <b>Error! Bookmark not defined.</b>  |
| PRAKARTA                       | <b>Error! Bookmark not defined.i</b> |
| DAFTAR ISI                     | ix                                   |
| DAFTAR TABEL                   | xi                                   |
| DAFTAR GAMBAR                  | xii                                  |
| DAFTAR LAMPIRAN                | xiii                                 |
| BAB I PENDAHULUAN              | 1                                    |
| A. Latar Belakang              | 1                                    |
| B. Rumusan Masalah             | 3                                    |
| C. Tujuan                      | 4                                    |
| D. Manfaat Penelitian          | 4                                    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA        | 6                                    |
| A. Kajian Teori                | 6                                    |
| B. Kerangka Teori              | 13                                   |
| C. Kerangka Konsep             | 14                                   |
| D. Hipotesis Penelitian        | 14                                   |
| BAB III METODE PENELITIAN      | 15                                   |
| A. Lokasi dan waktu penelitian | 15                                   |
| B. Rancangan penelitian        | 15                                   |
| C. Bahan dan alat penelitian   | 16                                   |
| D. Prosedur kerja              | 16                                   |
| E. Analisis Data               | 19                                   |
| F. Bagan Alur Penelitian       | 20                                   |
| G. Kaji Etik Penelitian        | 20                                   |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN        | 21 |
| A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 21 |
| B. Hasil                           | 21 |
| C. Pembahasan                      | 26 |
| D. Keterbatasan Penelitian         | 30 |
| BAB V PENUTUP                      | 31 |
| A. Kesimpulan                      | 31 |
| B. Saran                           | 31 |
| DAFTAR PUSTAKA                     | 33 |
| LAMPIRAN                           | 38 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Kacang Merah ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L)    | 11 |
| Tabel 3. 1 Standar Porsi Bubur Saring Berbasis Kacang Merah per 200 gram | 17 |
| Tabel 4 1 Distribusi frekuensi karakteristik responden                   | 22 |
| Tabel 4 2 Distribusi daya terima bubur saring berbasis kacang merah      | 23 |
| Tabel 4 3 Nilai Rata-Rata Daya Terima Aroma                              | 24 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Gambar 2. 1 Kacang merah ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L) | 9  |
| Gambar 2. 2 Kerangka Teori                              | 13 |
| Gambar 2. 3 Kerangka Konsep                             | 14 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1 Jadwal Penelitian                      | 38 |
| Lampiran 2 Lembar Persetujuan Kode Etik           | 39 |
| Lampiran 3 Surat Permohonan Pengambilan Data Awal | 40 |
| Lampiran 4 Surat Izin Penelitian                  | 41 |
| Lampiran 5 Penjelasan Naskah Ilmiah               | 42 |
| Lampiran 6 Formulir Daya Terima                   | 45 |
| Lampiran 7 <i>Informed Consent</i>                | 46 |
| Lampiran 8 Surat Balasan Penelitian               | 48 |
| Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian                 | 49 |
| Lampiran 10 Riwayat Hidup                         | 50 |
| Lampiran 11 Lembar Bimbingan Proposal Dan Skripsi | 51 |



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

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 metabolisme 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 (*PhaseolusVulgaris L*) dan melihat daya terima pasien terhadap bubur saring tersebut di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran 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?

2. Bagaimana analisis daya terima bubur saring berbasis kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap daya terima rasa, aroma, tekstur, dan warna pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah?

### C. Tujuan

#### 1. Tujuan Umum

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.

#### 2. Tujuan Khusus

- a) Untuk mengetahui gambaran daya terima bubur saring berbasis kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap daya terima rasa, aroma, tekstur, dan warna pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah?
- b) Untuk menganalisis daya terima bubur saring berbasis kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) terhadap daya terima rasa, aroma, tekstur, dan warna pasien dengan diet oral di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah?

### D. Manfaat Penelitian

#### 1. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dalam perkembangan ilmu gizi serta dapat menjadi referensi penelitian selanjutnya khususnya dalam pembuatan produk gizi.

#### 2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini bisa meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai modifikasi bubur saring.

### 3. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini dapat menjadi evaluasi terhadap pembuatan makanan saring sehingga meningkatkan daya terima makanan saring pasien.

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta..
- Aritonang, I., 2012. *Penyelenggaraan Makanan : Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jababoga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. CV. Grafina Mediactive, Yogyakarta.
- Astawan, M., 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Panerbar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M., 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT.Gramedia Pustaka Utama, 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 l*) 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 vigor of seeds. *Ecology, Environment and Conservation* 25: 52 – 57.

- Lidya Manorek, Ardiansa A. T. 2020. Tucunan 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 Kolestrol. *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 Goroho 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, Isomalto-oligosakarida 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 olforimproving 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 Pinukuik. *Skripsi*. Politeknik Kementrian Kesehatan Padang
- Sugiyono, 2020. Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta, Bandung

- Supriyono, 2019. Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung
- Supriyono, 2017. Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung
- Sumatrio, 2009. Pedoman penyelenggaraan tim terapi gizi di rumah sakit. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Syafranita, 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, Najdah4, 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

