



## RINGKASAN

**LUTHFIA MUFIDAH** Hidangan *Tempeh Tarlet With Spinach Bechamel* sebagai Alternatif Hidangan Selingan Bagi Pasien Hipertensi. *Tempeh Tartlet with Spinach Bechamel an Alternative for Hypertension Patients*. Dibimbing oleh **RINA MARTINI**.

Tujuan umum laporan tugas akhir ini adalah membuat hidangan *tempeh tarlet with spinach bechamel* sebagai alternatif hidangan selingan bagi pasien hipertensi, secara khusus pengolahan ini bertujuan untuk mempelajari keadaan umum instalasi gizi Rumah Sakit TNI AD Salak Bogor, mengidentifikasi hidangan modifikasi produk serta pengolahan dan analisa data, mengidentifikasi pembuatan *tempeh tarlet with spinach bechamel*, menghitung kandungan gizi hidangan *tempeh tarlet with spinach bechamel*, dan melakukan uji organoleptik.

Rumah Sakit TNI Angkatan Darat Salak Bogor merupakan rumah sakit tingkat IV di jajaran TNI AD, bertempat di Jl. Jendral Sudirman No. 8, Sempur, Bogor Tengah, Bogor, Jawa Barat, Indonesia. Kapasitas tempat tidur berjumlah 153 unit memiliki 8 ruang perawatan. Diet rendah garam di Rumah Sakit TNI AD Salak Bogor mengacu pada tingkatan hipertensi yang diderita pasien, sedangkan standar pemberian makanan diberikan berdasarkan kebutuhan kalori pasien dengan siklus 10 hari ditambah 1 hari.

Hidangan modifikasi ini dibuat pada saat PKL MPMRS pada tanggal 9 Oktober 2019 di dapur Inschool of Vocational Studies AD Salak Bogor. Data diolah berdasarkan pengolahan dan uji organoleptik serta menggunakan DKBM dan penuntun diet dalam perhitungan kandungan gizi yang kemudian diolah dengan menggunakan sistem komputerisasi.

*Tempeh tarlet with spinach bechamel* merupakan hidangan selingan untuk penyakit hipertensi tanpa komplikasi dengan bahan utama tempe, tepung terigu, dan bayam hijau. Hidangan ini diharapkan dapat menambah nilai gizi serta variasi menu pada pasien. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu rebus, kukus, dan panggang.

Satu resep menghasilkan 5 porsi dengan masing-masing berat yaitu sekitar 75 gram. Kandungan energi perpersinya 180 kkal, 5,8 gram protein, 10,8 gram lemak, dan 14,9 gram karbohidrat. Uji organoleptik menggunakan uji hedonik pada 10 panelis. Persentase untuk kategori sangat suka tertinggi pada penilaian aroma dengan persentase 80% dan penilaian tidak suka tertinggi pada uji rasa dengan persentase 50%.

Kata Kunci : Bayam, Hipertensi, Modifikasi, Tempe, Uji Organoleptik, dan Zat Gizi

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.