



Menu Ayam Betutu untuk Meningkatkan Nafsu Makan ODHA di Rumah Singgah Kebaya

Soepri Tjahjono Moedji Widodo¹, Ni Wayan Angelia Pradnyani², Metty³, Inayah⁴, Ersita Vergina Berum⁵
^{1,2,3,4,5}Program Studi Gizi Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta, Indonesia
E-mail: soeprijt@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2023-03-12 Revised: 2023-04-10 Published: 2023-05-04	HIV AIDS cases in Indonesia have increased every year, including Yogyakarta with a cumulative number of HIV cases until 2021 with 1421 cases. Between these data, 10 people are transgender who live in Yogyakarta Kebaya Shelter House. The appetite of ODHA is very important because it can affect their food intake which will affect their nutritional status. Community Service is carried out to provide training and assistance to kitcheners at the Kebaya Shelter House which is carried out by training in making betutu chicken using the demonstration method. There were 10 panelists who participated in the assessment of the level preference for betutu chicken, including color, scent, taste, and texture using the Scoring Hedonic Scale Test method by filling in the Hedonic Scale Test form provided by the community service team during testing. The preference level rating scales were transformed with spider web to see the broad label panelists preference for betutu chicken and the results showed that betutu chicken had color, scent, taste, and texture that the panelist liked and could accept.
Keywords: ODHA; Betutu Chicken; Appetite.	

Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2023-03-12 Direvisi: 2023-04-10 Dipublikasi: 2023-05-04	Kasus HIV AIDS di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya, termasuk Yogyakarta dengan jumlah kumulatif kasus HIV sebanyak 1421 kasus sampai 2021. Diantara data tersebut, 10 orang adalah waria yang tinggal di Rumah Singgah Kebaya Yogyakarta. Nafsu makan seorang ODHA sangat penting karena dapat mempengaruhi asupan makan mereka yang akan berpengaruh terhadap status gizi mereka. Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada juru masak di Rumah Singgah Kebaya yang dilakukan dengan pelatihan pembuatan ayam betutu menggunakan metode demonstrasi. Panelis berjumlah 10 orang yang berpartisipasi dalam penilaian tingkat kesukaan terhadap ayam betutu yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan metode Scoring Hedonic Scale Test dengan mengisi formulir Hedonic Scale Test yang sudah disediakan oleh tim pengabdian masyarakat saat pengujian. Skala penilaian tingkat kesukaan ditransformasikan dengan spider web untuk melihat luas tingkat kesukaan panelis terhadap ayam betutu dan hasilnya menunjukkan bahwa ayam betutu memiliki warna, rasa, aroma, dan tekstur yang disukai dan dapat diterima oleh panelis.
Kata kunci: ODHA; Ayam Betutu; Nafsu Makan.	

I. PENDAHULUAN

Human Immunodeficiency Virus (HIV) merupakan virus yang menginfeksi sel darah putih yang menyebabkan turunnya kekebalan tubuh manusia. *Acquired Immune Deficiency Syndrome* (AIDS) merupakan gejala akibat turunnya kekebalan tubuh yang disebabkan infeksi dari HIV. Virus ini ditularkan melalui perantara berbagai cairan tubuh orang yang terinfeksi (darah, ASI, semen, cairan vagina, ibu ke anak saat kehamilan dan persalinan). Kasus HIV AIDS di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya, ini membuat Indonesia harus lebih waspada terhadap penyebaran ataupun penularan virus ini. Jumlah kasus HIV dari tahun 2005 sampai dengan Desember 2021 mengalami peningkatan setiap tahun dengan jumlah kumulatif HIV yang dilaporkan sampai dengan

Desember 2021 sebanyak 456.453 orang. Sedangkan, jumlah kumulatif AIDS dari tahun 1987 sampai dengan Desember 2021 sebanyak 135.490 orang. Dengan angka kematian (CFR) AIDS adalah 0,59% pada periode Januari-Desember 2021. Sejak pertama kali ditemukan pada tahun 1987 sampai dengan Desember 2021, HIV AIDS telah dilaporkan oleh 502 (97%) kabupaten/kota dari 514 kabupaten/kota di Indonesia. Di Yogyakarta sendiri jumlah kumulatif kasus HIV sampai 2021 sebanyak 1421 kasus, dengan 201 diantaranya kasus AIDS. Penemuan kasus baru di tahun 2021 mengalami peningkatan dibandingkan dengan tahun sebelumnya.

Pada tahun 2020 ditemukan kasus baru HIV-AIDS sebanyak 65, sedangkan di tahun 2021 sebanyak 67. Diantara data tersebut. 10 diantara-

nya adalah waria yang merupakan kelompok rentan dan tinggal di Rumah Singgah Kebaya Yogyakarta. Asupan makan seorang ODHA sangatlah penting untuk menjaga kesehatan dan imunitas mereka. Pasalnya ketika seorang ODHA memiliki asupan makan yang tidak baik akan berdampak kepada penurunan status gizi, diikuti dengan komplikasi yang bisa lebih berdampak buruk bagi tubuh mereka. Status gizi yang menurun pada penderita juga bisa mengakibatkan perkembangan penyakit penyerta lain lalu akan meningkatkan morbiditas dan mortalitas. Hal ini membuat asupan ODHA harus terus dalam batas normal sesuai kebutuhan mereka jika tidak, akan mudah terjadi malnutrisi. Salah satu yang dapat mempengaruhi asupan makan ODHA adalah nafsu makan. Penurunan nafsu makan bisa disebabkan oleh peningkatan suatu protein yaitu interleukin-1, interleukin-6, faktor nekrosis tumor, infeksi gastrointestinal, kelelahan, demam, dispnea, dan kecacatan yang mengganggu kemampuan ODHA untuk makan dan mendapatkan makanannya.

Penggunaan obat ARV tertentu juga dapat menimbulkan efek samping mual dan insomnia yang akan lebih diperburuk jika dikonsumsi tanpa makanan. Penggunaan obat ARV merupakan tindakan untuk memperpanjang umur harapan hidup penderita dengan memperlambat replikasi virus dan meningkatkan CD4+ dan sistem imun meningkat. Kepatuhan dalam penggunaan obat ini perlu diperhatikan, kejenuhan dan kebosanan dalam meminum obat yang sama setiap hari, bisa membuat penderita berhenti meminum obat ini, dan akhirnya meninggal. Menurut data sampai dengan Maret 2021, sebanyak 68.508 orang putus obat atau *lost to follow up* (LFU). Banyak dari ODHA mengalami penurunan berat badan sebelum meninggal diakibatkan oleh kejadian infeksi pada penderita. Agar tidak terjadi hal tersebut, asupan gizi harus diperhatikan dengan baik dengan tujuan meningkatkan daya tahan tubuh ODHA.

Status nutrisi pada ODHA dapat terlihat dari massa otot yang menggambarkan cadangan protein. Infeksi HIV yang tidak diterapi ditandai dengan hilangnya protein otot dengan cepat dan lebih tepatnya hilangnya massa sel tubuh yang tidak dapat diukur secara langsung pada pemeriksaan klinis rutin. Hilangnya massa otot dan viseral dapat tertutupi oleh bertambahnya cairan ekstra sel dan atau massa lemak, sehingga penurunan berat badan, IMT dan riwayat penurunan berat badan tidak dapat digunakan sebagai prediktor prognosis. Secara langsung,

faktor nutrisi mempengaruhi sistem imun manusia. Pemberian nutrisi yang tepat dan cukup berfungsi untuk menjaga jaringan, sel, maupun organ-organ dalam tubuh penderita HIV dapat bekerja lebih baik. Prinsip dukungan nutrisi terhadap pasien HIV AIDS adalah mencegah terjadinya malnutrisi dan kekurangan tenaga, mengembalikan dan mempertahankan berat badan ideal, meningkatkan kemampuan tubuh melawan berbagai infeksi, menghambat perkembangan penyakit HIV ke AIDS, meningkatkan efek obat-obatan, serta memperbaiki dan meningkatkan kualitas hidup.

Tata laksana dukungan gizi memberikan peranan penting dalam hal ini. Peningkatan asupan energi sebesar 10% dianjurkan selama infeksi HIV asimtomatik untuk mengimbangi peningkatan pengeluaran energi basal. Persentase asupan energi dari protein yang direkomendasikan pada ODHA sama dengan orang normal. Penambahan protein lebih tinggi sampai dengan 10% dari kebutuhan normal diberikan apabila terdapat infeksi oportunistik (kebutuhan energi meningkat, total protein juga harus lebih tinggi). Rekomendasi asupan lemak untuk ODHA sama dengan orang dengan HIV-negatif, yaitu 15-30% asupan energi. Direkomendasikan untuk dapat mengonsumsi lemak tak jenuh dibandingkan lemak jenuh. Pemberian diet TETP juga sangat direkomendasikan karena kalori yang tinggi dapat digunakan sebagai kompensasi penurunan berat badan dan peningkatan metabolisme pada ODHA akibat infeksi. Protein yang tinggi memiliki fungsi dalam pemeliharaan dan juga pengganti jaringan sel tubuh yang rusak.

Salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki keunikan cita rasa dari rempah dan penggunaan bumbu yang dapat membangkitkan nafsu makan yaitu ayam betutu dari Bali. Makanan yang kaya akan rempah ini membuat aroma dan rasa yang khas. Aroma rempah yang khas ini berasal dari serai dan daun salam yang sangat kuat. Lalu rasa pedas yang khas berasal dari campuran rempah-rempah yang membuat rasa yang berbeda dari masakan dengan rempah lainnya. Aroma dan rasa yang khas ini menjadi daya tarik tersendiri bagi ayam betutu yang dapat meningkatkan nafsu makan seseorang. Selain dapat meningkatkan nafsu makan, rempah-rempah dalam ayam betutu memiliki banyak manfaat.

Rempah-rempah adalah bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (rhizome), akar, biji, bunga, atau bagian-bagian tumbuhan lainnya yang dapat

mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman. Rempah-rempah yang terdapat di dalam ayam betutu antara lain jahe, kunyit, kencur, lengkuas, ketumbar, serai, dan daun salam. Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) yang memiliki ciri khas rasa pedas dan memiliki sifat antiemetik yang dapat mencegah mual dan muntah yang bisa disebabkan oleh obat antiretroviral. Efek antioksidan, antimikroba, antijamur, antineoplastik, antitrombotik, anti diabetes, antihiperlipidemia, antihipertensi telah dilaporkan untuk jahe. Kunyit (*Curcuma longa*) selain biasa dipakai sebagai pewarna alami kuning, kunyit memiliki manfaat yakni antioksidan, antitumor, dan antikanker yang berkaitan dengan senyawa kurkuminoid yang memiliki sifat sitotoksik yang dapat menghambat proliferasi sel-sel kanker. Selain itu juga sebagai hepatoprotektif, nefroprotektif, antikoagulan dan anti HIV untuk memerangi AIDS. Kunyit juga mengandung kurkumin yang dapat menurunkan replikasi HIV secara efektif.

Ketumbar (*Coriandrum sativum L.*) memiliki manfaat sebagai penambah kekebalan tubuh, dimana ekstraksi ketumbar dapat menghambat replikasi dari HIV dimana aksi linalool yang ada dalam biji ketumbar dapat membantu sistem kekebalan dalam melawan penyakit menular khususnya yang berasal dari virus. Serai (*Cymbopogon citratus*) biasa digunakan sebagai penyedap rasa dan mengharukan makanan, memiliki kandungan senyawa alkaloid, flavonoid, dan saponin dimana senyawa tersebut memiliki manfaat sebagai analgesik, antioksidan, dapat menurunkan tekanan darah, melancarkan sirkulasi darah, dan sebagai anti mual. Daun salam (*Laurus nobilis*) memiliki banyak aktivitas biologis seperti aktivitas penyembuhan luka, antioksidan, antibakteri, antivirus, imunostimulan, antikolinergik, antijamur, serta analgesik dan antiinflamasi yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh seseorang.

Keluarga Besar Waria Yogyakarta (KEBAYA) dilatarbelakangi oleh prevalensi HIV/AIDS di komunitas waria Yogyakarta yang cukup pesat. Total dari hasil survey dan VCT ada 28 waria yang positif mengidap HIV dari 228 waria yang masuk di database Kebaya pada bulan Desember 2008. Sejak saat itu Organisasi Kebaya berdiri pada tanggal 18 Desember 2006 yang di prakarsai oleh sekelompok waria yang konsen terhadap laju epidemi HIV dan AIDS di Kota Yogyakarta. Pendiri Organisasi Kebaya ini ada 4 orang yaitu Vinolea Wakijo, Yuni Shara, Yetty

Rumanopen, Arum Mariska, dan ari Pardiana. LSM ini berbadan hukum dengan Akte Notaris No. 38 tanggal 22 januari 2007 (Notaris Wahyu Wiryono, SH), SK Orsos No. 188/7367/V.3 tanggal 27 September 2007, dan NPWP No.02.336.162.9-541.000. LSM KEBAYA ini berlokasi di Jalan Gowongan Lor JT III/148 RT 11/RW II Kampung Penumping Jetis, Yogyakarta 55232. Visi yang dipegang oleh LSM KEBAYA ialah Waria berdaya, mandiri dan stop infeksi HIV. Misi dari KEBAYA adalah Peningkatan perspektif berpikir, bersikap dan bertindak melalui kegiatan pengayaan, pelatihan dan pengorganisasian/advokasi dan pemberdayaan serta penyelenggaraan pelayanan akses kesehatan yang berperspektif gender dan HAM. Tujuannya adalah untuk mengurangi kerentanan HIV DAN AIDS, ekonomi dan sosial waria di DIY melalui program pencegahan, penanganan dampak transmisi HIV, penguatan organisasi waria dan advokasi serta pemberdayaan ekonomi.

Jumlah waria di Yogyakarta hidup secara berkomunitas yang terbagi sesuai dengan dimana mereka tinggal. Berdasarkan data base LSM Kebaya DIY sampai Desember 2020, komunitas tersebut dibagi menjadi Komunitas Kricak Sidomulyo (39 orang), Komunitas Badran (20 orang), Komunitas Lempuyangan dan Jalan Solo (33 orang), Komunitas Sleman (26 orang), Komunitas Bantul (43 orang), dan komunitas lain (73 orang). Waria yang tinggal di Yayasan Kebaya yang sekaligus digunakan untuk rumah singgah ada 11 orang yang terinfeksi HIV dan AIDS dan 2 orang merupakan waria dengan usia lansia dan harus dilayani. Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari berupa makan pagi, siang dan sore hari, yayasan kebaya memasak kurang lebih 2 sampai 3 kilogram beras, dan beberapa sayur dan lauk pauk. Makanan yang akan disajikan dalam sehari dimasak dalam 1 waktu yaitu pada sore hari oleh salah satu penghuni di Rumah Singgah Kebaya tersebut. Sesuai dengan situasi diatas dapat diperhatikan bahwa menu yang disajikan bersifat umum dan tidak memberikan variasi keberagaman nutrisi. Tim pengabdian yang terdiri dari Dosen Program Studi Gizi Program Sarjana yang memiliki kemampuan untuk mengelola dan mengolah makanan menjadi syarat bagi Odha bisa dilakukan mengingat para dosen merupakan ahli dalam ilmu gizi.

II. METODE PENELITIAN

Pada konsep "ABCDE" untuk menghindari penularan dan penyebaran HIV menurut Infodatin Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, salah satu cara menghindari

penularan HIV adalah Education yaitu pemberian edukasi dan informasi yang benar mengenai HIV, penularan, pencegahan, dan pengobatannya. Maka dari itu dilakukanlah suatu pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan memberikan pelatihan dalam pembuatan ayam betutu kepada juru masak di rumah singgah kebaya, selama empat jam dari pukul 09.00 sampai dengan pukul 13.00. Kegiatan pelatihan dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa program studi sarjana gizi yang memiliki kompetensi di bidang gizi kuliner dan gizi masyarakat. Dalam pengabdian masyarakat ini menggunakan metode demonstrasi. Untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap ayam betutu yang telah dibuat, maka pengabdian masyarakat menggunakan 10 panelis untuk menilai tingkat kesukaan mereka terhadap ayam betutu yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penilaian tingkat kesukaan menggunakan metode Scoring Hedonic Scale Test dengan mengisi formulir uji kesukaan yang telah disediakan oleh tim pengabdian masyarakat saat pengujian berlangsung. Skala penilaian tingkat kesukaan akan ditransformasikan dengan diagram spider web untuk melihat luas tingkat kesukaan panelis terhadap ayam betutu.

Alat-alat yang digunakan yaitu pisau, talenan, cobek, baskom, panci, spatula, kompor, sendok makan, dan piring. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat ayam betutu yaitu 1 ekor ayam (1kg), 2 buah jeruk nipis peras, 1 sdt garam, ½ sdt merica bubuk putih, 2 sdm minyak, 2 batang serai memarkan, 2 lembar daun salam remas, dan ½ sdt gula merah. Dan bahan untuk membuat bumbu ayam betutu yaitu 12 siung bawang merah, 8 siung bawang putih, 2 buah cabe besar, 7 buah cabe keriting, 2 kemiri sangrai, 4cm jahe kupas, 2cm kunyit kupas bakar, 2cm kencur kupas, 2 batang serai iris tipis-tipis, 1 sdt terasi bakarm 1 ½ sdt garam, ½ sdt merica bubuk, ½ sdt ketumbar.

Cara membuat ayam betutu yaitu pertama cincang kasar lalu tumbuk kasar bumbu betutu, jangan terlalu halus. Setelah ditumbuk kasar, tumis bumbu betutu dengan 2 sdm minyak. Lumuri ayam dengan perasan jeruk nipis, 1 sdt garam, dan ½ sdt merica bubuk putih. Lumuri ayam dengan bumbu betutu yang sudah ditumis hingga merata. Setelah itu, masukkan ayam ke dalam panci dengan 2 batang serai, 2 daun salam, dan air hingga menutupi ayam sampai benar-benar tenggelam. Masak dengan api besar hingga mendidih, lalu kecilkan apinya, masukkan gula merah dan aduk merata. Masak hingga ayam matang (bolak-balik beberapa kali sampai kuah

menyusut). Setelah ayam matang dan kuah menyusut, ayam betutu siap disajikan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Panelis berjumlah 10 orang yang merupakan ODHA di Rumah Singgah Kebaya Yogyakarta, berpartisipasi dalam penilaian tingkat kesukaan terhadap Ayam Betutu yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan metode *Scoring Hedonic Scale Test* dengan mengisi formulir *Hedonic Scale Test* yang sudah disediakan oleh tim pengabdian masyarakat saat pengujian. Pada data hasil uji kesukaan, dilakukan tabulasi data guna rekapitulasi hasil penilaian panelis. Didapatkan hasil uji tingkat kesukaan terhadap warna ayam betutu yaitu 70% panelis memilih suka dan 30% panelis memilih sangat suka. Hasil uji tingkat kesukaan terhadap aroma ayam betutu yaitu 60% panelis memilih suka dan 40% panelis memilih sangat suka. Hasil uji tingkat kesukaan rasa ayam betutu yaitu 70% panelis memilih suka dan 30% panelis memilih sangat suka. Dan hasil uji tingkat kesukaan terhadap tekstur ayam betutu yaitu 50% panelis memilih suka dan 50% panelis memilih sangat suka.

Jumlah kasus HIV maupun kasus AIDS mengalami peningkatan setiap tahunnya. Asupan makan ODHA merupakan hal yang sangat penting, karena hal ini akan berpengaruh pada status gizi mereka. Ketika status gizi seorang ODHA memburuk, hal ini akan berakibat pada komplikasi lain yang bisa lebih berdampak buruk bagi tubuh mereka dan meningkatkan resiko morbiditas dan mortalitas. Pemberian nutrisi yang tepat dan cukup dapat menjaga jaringan, sel, maupun organ-organ dalam tubuh ODHA dapat bekerja lebih baik. Salah satu hal yang dapat mempengaruhi asupan seorang ODHA adalah nafsu makan. Maka dari itu, untuk membuat asupan nutrisi mereka cukup dan tepat, diperlukan juga nafsu makan yang baik juga. Pemberian nafsu makan dengan aroma dan rasa yang menggugah dapat meningkatkan nafsu makan seorang, tentu saja bagi ODHA tetap harus diperhatikan pemberiannya. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki cita rasa dan aroma yang khas dari rempah dan penggunaan bumbu yang dapat membangkitkan nafsu makan yaitu ayam betutu dari Bali. Selain dapat membangkitkan nafsu makan seseorang, rempah-rempah dalam ayam betutu memiliki banyak manfaat. Beberapa manfaat rempah-rempah di dalam ayam betutu yaitu memiliki sifat antiemetik yang dapat mencegah mual dan muntah, kaya akan antioksidan, menurunkan replikasi

HIV, membantu sistem kekebalan tubuh, antiinflamasi, dan dapat membantu melancarkan sirkulasi darah. Hal ini yang mendasari keterlibatan ahli gizi yang sangat penting dalam membimbing ODHA dan juru masak komunitas untuk menyiapkan makanan bergizi bagi ODHA di Rumah Singgah Kebaya Yogyakarta.

Pembuatan ayam betutu dilakukan dengan menggunakan metode demonstrasi. Metode demonstrasi merupakan suatu metode praktek yang digunakan untuk memperlihatkan suatu proses atau cara kerja suatu benda. Total 10 panelis yang merupakan ODHA di Rumah Singgah Kebaya Yogyakarta melakukan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan metode *Scoring Hedonic Scale* dengan mengisi formulir uji kesukaan yang telah disediakan oleh tim pengabdian masyarakat saat pengujian berlangsung. Uji kesukaan atau uji hedonik sendiri merupakan tanggapan pribadi dari panelis mengenai kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap yang dinilai, pengujian dilakukan dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas produk dengan memberikan suatu penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk. Uji hedonik merupakan bagian dari uji organoleptik yang merupakan penilaian mutu produk berdasarkan panca indera manusia melalui saraf sensorik seperti sifat kenampakan (bentuk, ukuran, warna), tekstur yaitu yang dinilai dari indra peraba (halus, kasar, lembut). Menilai tekstur suatu bahan adalah suatu unsur kualitas bahan pangan yang dapat dirasa dengan rabaan ujung jari, lidah, mulut, atau gigi. Faktor kenampakan yang meliputi warna dan kecerahan dapat dinilai melalui indera penglihatan. Flavor adalah suatu rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera pembau dan perasa secara sama-sama. Penilaian flavor langsung berhubungan dengan indera manusia, sehingga merupakan salah satu unsur kualitas yang hanya bisa diukur secara subjektif.



Gambar 1. Keadaan Pengabdian Masyarakat di Rumah Singgah Kebaya Yogyakarta

Warna digunakan dalam penilaian karena warna dapat menentukan tingkat dari penerimaan produk oleh panelis secara visual. Warna menjadi bagian dari organoleptik yang pertama karena dapat dilihat oleh panelis dalam mengkonsumsi suatu produk. Kesukaan panelis terhadap suatu produk pangan dapat dipengaruhi oleh atribut warna. Sebelum faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna akan dilihat terlebih dahulu. Suatu bahan pangan yang dinilai bergizi dan memiliki tekstur yang baik tidak akan dikonsumsi apabila warnanya tidak menarik. Pada data hasil uji kesukaan, dilakukan tabulasi data guna rekapitulasi hasil penilaian panelis. Didapatkan hasil uji tingkat kesukaan terhadap warna ayam betutu yaitu 70% panelis memilih suka dan 30% panelis memilih sangat suka.

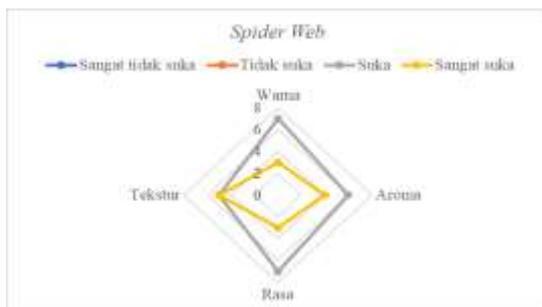
Aroma makanan menjadi hal penting lain dalam menilai kesukaan panelis terhadap suatu produk karena aroma menjadi daya tarik tersendiri dalam penentuan apakah produk pangan tersebut enak atau tidak enak. Aroma melibatkan lebih banyak indera penciuman, dimana hal ini direspon ketika senyawa volatil dari suatu produk pangan masuk ke rongga hidung saat bernafas atau menghirupnya dan dirasakan oleh sistem olfaktorik. Selain melalui hidung, senyawa volatil ini dapat masuk dari belakang tenggorokan selama seorang makan. Aroma juga dapat meningkatkan rasa dan meningkatkan daya tarik suatu produk pangan. Pada data hasil uji kesukaan, dilakukan tabulasi data guna rekapitulasi hasil penilaian panelis. Hasil uji tingkat kesukaan terhadap aroma ayam betutu yaitu 60% panelis memilih suka dan 40% panelis memilih sangat suka.

Rasa merupakan faktor lain yang dapat menentukan suatu produk pangan dapat diterima atau tidak oleh panelis. Rasa merupakan sensasi yang ditimbulkan oleh bahan di mulut, dirasakan terutama oleh indera rasa dan bau yang dapat dipengaruhi oleh senyawa kimia, konsentrasi, suhu, dan interaksi dengan komponen rasa lainnya. Rasa dinilai menggunakan indera pengecap atau lidah dengan penginderaan rasa yang dapat dibagi menjadi empat yaitu asam, asin, manis, dan pahit. Rasa memegang peranan dalam uji hedonik dikarenakan ketika kandungan suatu pangan baik tetapi rasanya tidak dapat diterima dengan baik maka akan mempengaruhi penilaian panelis terhadap bahan pangan tersebut. Pada data hasil uji kesukaan, dilakukan tabulasi data guna rekapitulasi hasil penilaian panelis. Hasil uji tingkat kesukaan rasa

ayam betutu yaitu 70% panelis memilih suka dan 30% panelis memilih sangat suka.

Tekstur makanan adalah hasil dari respon tactile sense terhadap rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian di dalam rongga mulut dan makanan. Tekstur memberikan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau diraba dengan jari. Tekstur suatu produk pangan meliputi kekentalan atau viskositas yang digunakan untuk cairan, produk padatan, dan produk semi solid. Tekstur merupakan perpaduan dari ukuran, bentuk, jumlah, dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba atau perasa. Pada data hasil uji kesukaan, dilakukan tabulasi data guna rekapitulasi hasil penilaian panelis. Hasil uji tingkat kesukaan terhadap tekstur ayam betutu yaitu 50% panelis memilih suka dan 50% panelis memilih sangat suka.

Berdasarkan diagram *Spider web* pada gambar 2 menunjukkan bahwa ayam betutu memiliki warna, aroma, rasa dan tekstur yang disukai oleh para panelis dan dapat diterima oleh panelis.



Gambar 2. Diagram *Spider web* hasil tingkat kesukaan ayam betutu.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Ayam betutu disukai oleh panelis dan dapat meningkatkan nafsu makan ODHA di Rumah Singgah Kebaya Yogyakarta.

B. Saran

Pembahasan terkait penelitian ini masih sangat terbatas dan membutuhkan banyak masukan, saran untuk penulis selanjutnya adalah mengkaji lebih dalam dan secara komprehensif tentang Menu Ayam Betutu untuk Meningkatkan Nafsu Makan ODHA.

DAFTAR RUJUKAN

Arifuddin, A., & Arrosyid, S. R. Pengaruh metode demonstrasi dengan alat peraga jembatan garis bilangan terhadap hasil belajar matematika materi bilangan bulat. Al

Ibtida: Jurnal Pendidikan Guru MI. 2017. 4(2): 165-178.

Balasubramanian, S., Roselin, P., Singh, K. K., Zachariah, J., & Saxena, S. N. Postharvest processing and benefits of black pepper, coriander, cinnamon, fenugreek, and turmeric spices. *Critical reviews in food science and nutrition*. 2016. 56(10): 1585-1607.

Batool, S., Khera, R. A., Hanif, M. A., & Ayub, M. A. Bay leaf. *Medicinal plants of South Asia*. Elsevier; 2020. p. 63-74.

Dabaghzadeh, F., Khalili, H., Dashti-Khavidaki, S., Abbasian, L., & Moeinifard, A. Ginger for prevention of antiretroviral-induced nausea and vomiting: a randomized clinical trial. *Expert opinion on drug safety*. 2014. 13(7): 859-866.

Dinkes DIY. Profil Kesehatan Provinsi DIY Tahun 2022. Yogyakarta: Dinkes DIY; 2020.

Dissanayake, K. C. G., Fernando, W. S. K., & Perera, W. P. R. T. Investigation of the phytochemistry of *Coriandrum sativum* to combat against viral infections. *International Journal of Innovative Pharmaceutical Sciences and Research*. 2020. 8(6): 1-10.

Faznur, L. S., Santoso, G., & Hidayati, N. Pemanfaatan Rempah-Rempah Pada Era New Normal Untuk Meningkatkan Imunitas Kekebalan Tubuh Di Lingkungan Warujaya. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*. 2020. 1(1).

Hakim, L. Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Pustaka Indonesia. 2015.

Hayatiningsih, A., Alam, A., & Sitorus, T. D. Hubungan Lamanya Terapi ARV dengan Kepatuhan Minum Obat pada Anak HIV di Klinik Teratai. *Jurnal Sistem Kesehatan*. 2017. 3(2).

Indonesia MKR. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/90/2019 Tentang Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana HIV. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia; 2019.

Kementerian kesehatan RI. INFODATIN Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI Situasi HIV dan AIDS. 2020.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit. Laporan

- Perkembangan HIV AIDS & Penyakit Infeksi Menular Seksual (PIMS) Triwulan IV Tahun 2021. Jakarta: 2021.
- Nalahudin, M. Gambaran Asupan Makan Pada Pasien Hiv/Aids Di Rumah Sakit Ketergantungan Obat Cibubur Jakarta Timur Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Kesehatan BPI*. 2019. 3(2): 1-23.
- Nasri, H., Sahinfard, N., Rafieian, M., Rafieian, S., Shirzad, M., & Rafieian-Kopaei, M. Turmeric: A spice with multifunctional medicinal properties. *Journal of HerbMed Pharmacology*. 2014. 3.
- Permatasari. Tatalaksana Nutrisi Pada Pasien Dengan Infeksi Human Immunodeficiency Virus. Jakarta: Universitas Indonesia; 2016.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2018. 7(2): 19-29.
- Razak, M. Ilmu Teknologi Pangan: Bahan Ajar Gizi., (2017)
- Sidjabat, F. N., Triatmaja, N. T., & Bevi, A. STATUS GIZI, AKTIVITAS FISIK, PERSEPSI MANFAAT, DAN HAMBATAN PEMENUHAN ASUPAN GIZI ORANG DENGAN HIV/AIDS. *GIZI INDONESIA*. 2021. 44(1): 41-54.
- Wijayanti, N. S., & Lukitasari, M. Analisis kandungan formalin dan uji organoleptik ikan asin yang beredar di pasar besar Madiun. *Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*. 2016. 3(1): 59-64.
- Yuliningtyas, A. W., Santoso, H., & Syauqi, A. Uji kandungan senyawa aktif minuman jahe sereh (*Zingiber officinale* dan *Cymbopogon citratus*). *Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*. 2019. 4(2): 1-6.
- Yuniarti, Y., Purba, M. B., & Pangastuti, R. Pengaruh konseling gizi dan penambahan makanan terhadap asupan zat gizi dan status gizi pasien HIV/AIDS. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 2013. 9(3): 132-138.