

ABSTRAK

Standar bumbu adalah rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep makanan. Tujuan adanya standar bumbu untuk konsistensi rasa hidangan yang diproduksi dan penyederhanaan persiapan bumbu. Manfaat standarisasi bumbu mempermudah dalam peracikan bumbu satu macam dapat digunakan untuk beberapa macam hidangan dalam. Jenis penelitian ini adalah *pre-experimental designs* dengan menggunakan desain *One – Group Pretest-Posttest Design*. Pada penelitian ini dilakukan pada desain ini terdapat sebelum diberi perlakuan kemudian dilakukan uji daya terima secara organoleptik. Sampel yang digunakan adalah menu lauk hewani di RSUD Dr. Soetomo : telur bumbu bali, daging lapis, soto ayam dan rawon. Untuk uji daya terima sampel yang diambil populasi pegawai di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soetomo. Variabel independen adalah standar bumbu lauk hewani dan variabel dependen adalah uji daya terima dan penggunaan biaya. Pengambilan data dilakukan melalui pemberian kuesioner daya terima dan selanjutnya dianalisis menggunakan uji statistik *Wilcoxon Signed Rank Test* untuk melihat adanya perbedaan. Untuk data efisiensi biaya digunakan analisis kualitatif dengan membandingkan selisih biaya bahan baku untuk bumbu sebelum dan sesudah standarisasi. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan daya terima sebelum dan sesudah standarisasi bumbu menu telur bumbu bali dan soto ayam di Instalasi Gizi. Ada perbedaan efisiensi penggunaan biaya sebelum dan sesudah standarisasi bumbu lebih murah pada menu telur bumbu bali, daging lapis dan rawon daging. Peneliti selanjutnya diharapkan untuk menganalisis standarisasi bumbu terhadap menu sayuran yang berkuah.

Kata Kunci : Standar bumbu, efisiensi biaya, uji daya terima