

UJI ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN GIZI MAKRO PADA MENU DIET TB PARU BERBASIS PANGAN LOKAL DI RSUD ULIN BANJARMASIN

Bandawati¹, Yustin Ari Prihandini², Aulia Ramadhani^{3*}, Eka Rusliana⁴

¹⁻⁴Universitas Borneo Lestari

Email Korespondensi: auliaramadhani9@unbl.ac.id

Disubmit: 26 April 2025

Diterima: 30 September 2025

Diterbitkan: 01 Oktober 2025

Doi: <https://doi.org/10.33024/mnj.v7i10.20443>

ABSTRACT

Tuberculosis (TB) is a chronic infectious disease that requires nutritional therapy to accelerate the healing process and improve the nutritional status of patients. High protein intake and food that is easily accepted organoleptically are essential components in the diet of TB patients. This study aims to evaluate the macro nutrient content and the acceptance level (organoleptic test) of patin fish pepes as a local food-based diet menu at RSUD Ulin Banjarmasin. The research was conducted using a descriptive quantitative approach with laboratory analysis of the nutritional content and organoleptic testing by 30 respondents. The results of the analysis showed that patin fish pepes contained 35.22% protein, 23.33% carbohydrates, 12.38% fat, and 3.08% fiber. Meanwhile, the organoleptic test results showed a very high acceptance level for aroma (100%), color (96.7%), taste (93.3%), and texture (90.0%). The majority of respondents were in the young adult age group (21-45 years) and were male. These findings indicate that patin fish pepes is a nutritious, well-accepted menu option with local potential. This menu is recommended for implementation in hospital nutritional services as part of the dietary intervention for TB patients.

Keywords: Tuberculosis, Patin Fish Pepes, Local Food, Nutritional Content, Organoleptic Test.

ABSTRAK

Tuberkulosis (TB) paru merupakan penyakit infeksi kronis yang memerlukan dukungan terapi gizi untuk mempercepat proses penyembuhan dan meningkatkan status gizi pasien. Asupan protein yang tinggi serta makanan yang mudah diterima secara organoleptik menjadi komponen penting dalam diet pasien TB. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kandungan gizi makro dan tingkat penerimaan (uji organoleptik) terhadap pepes ikan patin sebagai menu diet berbasis pangan lokal di RSUD Ulin Banjarmasin. Penelitian dilakukan menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan analisis laboratorium kandungan gizi serta uji organoleptik oleh 30 responden. Hasil analisis menunjukkan bahwa pepes ikan patin mengandung protein sebesar 35,22%, karbohidrat 23,33%, lemak 12,38%, dan serat 3,08%. Sementara itu, hasil uji organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan yang sangat tinggi terhadap aroma (100%), warna (96,7%), rasa (93,3%), dan tekstur (90,0%). Mayoritas responden berusia dewasa muda (21-45 tahun) dan berjenis kelamin laki-laki. Temuan ini menunjukkan bahwa pepes ikan patin merupakan alternatif menu diet yang

bernilai gizi tinggi, disukai secara sensorik, serta relevan dengan potensi lokal. Menu ini direkomendasikan untuk diterapkan dalam pelayanan gizi rumah sakit sebagai bagian dari intervensi diet pasien TB paru.

Kata Kunci: *Tuberkulosis Paru, Pepes Ikan Patin, Pangan Lokal, Kandungan Gizi, Uji Organoleptik.*

PENDAHULUAN

Tuberkulosis (TB) paru merupakan salah satu penyakit menular yang masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia, termasuk di Kalimantan Selatan. Penyakit ini menyerang paru-paru dan dapat menurunkan status gizi pasien akibat peningkatan kebutuhan energi, gangguan nafsu makan, dan proses inflamasi yang berlangsung lama. Kebutuhan gizi pasien TB harus diperhatikan secara khusus karena status gizi yang buruk dapat memperburuk prognosis dan memperlambat penyembuhan (Nafila et al., 2020).

Pemenuhan kebutuhan gizi makro seperti energi, protein, dan lemak sangat penting dalam mendukung proses penyembuhan pasien TB paru. Asupan protein yang cukup dibutuhkan untuk membantu memperbaiki jaringan tubuh yang rusak dan meningkatkan daya tahan tubuh. Sementara itu, asupan energi dan lemak yang memadai juga diperlukan untuk mendukung aktivitas metabolisme tubuh serta mencegah terjadinya wasting (Ramadhani et al., 2024).

Dalam konteks penyelenggaraan makanan di rumah sakit, penting untuk menyajikan menu yang tidak hanya memenuhi nilai gizi tetapi juga memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh pasien. Oleh karena itu, aspek organoleptik seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan menjadi bagian penting yang harus dipertimbangkan dalam penyusunan menu diet. Pasien yang tidak menyukai makanan yang disajikan

cenderung tidak menghabiskan makanannya, yang dapat berdampak pada tidak tercapainya kebutuhan nutrisi harian (Farhat, 2018).

Pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan baku menu diet rumah sakit dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan ketahanan pangan daerah sekaligus memberikan variasi menu yang akrab bagi pasien. Salah satu pangan lokal khas Kalimantan Selatan adalah ikan patin, yang banyak dibudidayakan di wilayah tersebut dan memiliki kandungan protein hewani yang tinggi serta lemak sehat yang bermanfaat untuk kesehatan (Ambarwati et al., 2023).

Pepes ikan patin merupakan salah satu olahan tradisional yang umum dikonsumsi oleh masyarakat Kalimantan Selatan (Rosdiana, 2023). Proses pengolahan pepes yang dilakukan dengan cara dikukus dan dibungkus daun pisang tidak hanya mempertahankan kandungan gizi bahan baku, tetapi juga memberikan aroma khas yang dapat meningkatkan daya terima makanan. Kandungan gizi dari pepes ikan patin juga relatif baik untuk mendukung kebutuhan diet pasien TB paru, terutama dalam hal protein hewani berkualitas tinggi dan asam lemak esensial (Khaira et al., 2023).

Namun, hingga saat ini belum banyak penelitian yang mengkaji secara spesifik mengenai nilai gizi makro dan uji organoleptik dari pepes ikan patin yang dijadikan sebagai bagian dari menu diet TB paru di rumah sakit, khususnya di RSUD Ulin Banjarmasin. Padahal,

penting untuk memastikan bahwa menu yang disajikan tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga dapat diterima oleh pasien dari aspek sensoris.

Dengan melakukan uji organoleptik, dapat diperoleh informasi tentang tingkat kesukaan pasien terhadap menu pepes ikan patin, yang akan berpengaruh terhadap tingkat konsumsi makanan. Sementara itu, analisis kandungan gizi makro diperlukan untuk memastikan bahwa menu tersebut telah memenuhi standar kebutuhan gizi pasien TB paru sesuai rekomendasi yang berlaku di rumah sakit (Yana et al., 2022).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi daya terima (organoleptik) dan kandungan gizi makro dari pepes ikan patin sebagai salah satu menu diet TB paru berbasis pangan lokal yang disajikan di RSUD Ulin Banjarmasin. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi dasar pengembangan menu diet rumah sakit yang lebih kontekstual, bernilai gizi baik, dan sesuai dengan preferensi lokal pasien.

KAJIAN PUSTAKA

Tuberkulosis paru merupakan penyakit infeksi kronik yang disebabkan oleh *Mycobacterium tuberculosis*, yang menyerang jaringan paru-paru dan memicu reaksi inflamasi sistemik (Nopita et al., 2023). Proses penyakit yang panjang, ditambah dengan efek samping pengobatan serta penurunan nafsu makan, menjadikan penderita TB paru rentan terhadap malnutrisi. Menurut WHO (2021), terdapat hubungan timbal balik antara TB dan malnutrisi: TB dapat menyebabkan malnutrisi, dan malnutrisi dapat memperburuk kondisi TB serta menurunkan efektivitas pengobatan. Oleh karena

itu, dukungan nutrisi yang optimal sangat penting untuk mempercepat pemulihan dan meningkatkan kualitas hidup pasien (Agustin et al., 2023).

Dalam konteks asuhan gizi, pemenuhan kebutuhan zat gizi makro—terutama energi dan protein—menjadi fokus utama dalam penyusunan diet untuk pasien TB paru (Afiah et al., 2022). Protein dibutuhkan untuk memperbaiki jaringan tubuh yang rusak dan meningkatkan sistem imun, sedangkan energi yang cukup penting untuk mencegah kehilangan berat badan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit perlu disesuaikan dengan pedoman dietetik, baik dari segi nilai gizi maupun dari aspek sensorik makanan. Asupan makanan yang rendah karena kurangnya selera makan dapat menghambat pencapaian kebutuhan gizi harian pasien (Clark et al., 2020).

Salah satu strategi untuk meningkatkan asupan makanan pasien adalah dengan menyajikan makanan yang familiar dan diterima dengan baik oleh pasien, termasuk dengan mengadopsi pangan lokal. Ikan patin (*Pangasius sp.*) merupakan bahan pangan lokal Kalimantan Selatan yang memiliki kandungan protein tinggi, lemak sehat, serta cita rasa khas yang disukai masyarakat. Pengolahan ikan patin menjadi pepes merupakan bentuk kearifan lokal yang potensial untuk diintegrasikan ke dalam menu rumah sakit karena tidak menggunakan minyak dalam jumlah banyak dan mempertahankan kandungan gizinya.

Selain aspek gizi, kualitas sensorik makanan juga menentukan keberhasilan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Uji organoleptik diperlukan untuk mengetahui daya terima pasien terhadap menu yang disajikan,

meliputi atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur. Menu yang tinggi gizi tetapi tidak disukai pasien berisiko tidak dikonsumsi, sehingga tidak akan memberikan manfaat nutrisi secara maksimal. Oleh karena itu, aspek uji organoleptik dan analisis kandungan gizi harus dilakukan secara bersamaan dalam pengembangan menu diet pasien (Agyare et al., 2021).

Penelitian ini memiliki signifikansi dalam mendukung pendekatan dietetik berbasis lokal yang kontekstual dan berkelanjutan di rumah sakit. Penggunaan pepes ikan patin tidak hanya meningkatkan keberterimaan makanan pasien TB paru, tetapi juga mendukung ketahanan pangan lokal dan pemberdayaan bahan pangan daerah. Kontribusi penelitian ini terletak pada pemanfaatan pangan lokal dalam penyelenggaraan diet terapi medis yang sesuai kebutuhan pasien, namun tetap memperhatikan aspek budaya dan preferensi makan.

Berdasarkan kajian teori dan urgensi tersebut, rumusan pertanyaan dalam penelitian ini adalah: (1) Bagaimana kandungan gizi makro (energi, protein, lemak, karbohidrat) pada pepes ikan patin yang disajikan sebagai menu diet TB paru? dan (2) Bagaimana tingkat daya terima (organoleptik) pasien

terhadap pepes ikan patin sebagai menu diet TB paru di RSUD Ulin Banjarmasin.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif quasi eksperimen, menggunakan rancangan penelitian acak lengkap.

Teknik pengambilan sampel adalah total sampling. Penelitian ini dilakukan di RSUD Ulin Banjarmasin dan Laboratorium biologi universitas Lambung Mangkurat dengan sampel berjumlah 30 orang. Instrumen penelitian ini menggunakan uji hedonic dan uji kadar karbohidrat, protein, lemak dan serat kasar. Variable bebas (variabel Independen) berupa uji hedonik, dan variabel terikat (variabel dependen) yaitu Uji kadar Karbohidrat, Protein, Lemak, serat kasar. Analisa data dilakukan menggunakan uji Univariat.

HASIL PENELITIAN

Karakteristik responden

Karakteristik responden yang diteliti meliputi umur dan jenis kelamin Pasien TB Paru di RSUD Ulin Banjarmasin dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 1. Distribusi responden berdasarkan Umur Responden

Karakteristik Respoden	Frekuensi	Persentase (%)
Remaja Akhir (15- 20 Tahun)	7	23,33
Dewasa Muda (21-45 Tahun)	18	60
Dewasa Akhir (46-59 Tahun)	5	16,67
Lansia (>60 Tahun)		
Jenis Kelamin Responden	Frekuensi	Persentase (%)
Laki-laki	18	60,0
Perempuan	12	50,0

Berdasarkan Tabel 1, distribusi responden berdasarkan umur menunjukkan bahwa sebagian besar pasien TB paru yang menjadi responden berada pada kelompok usia Dewasa Muda (21-45 tahun), yaitu sebanyak 18 orang (60%). Hal ini mengindikasikan bahwa kelompok usia produktif merupakan yang paling banyak terdampak oleh TB paru, yang sesuai dengan laporan epidemiologis bahwa usia produktif memiliki tingkat paparan yang tinggi terhadap risiko infeksi TB akibat mobilitas tinggi, aktivitas sosial, dan lingkungan kerja yang padat. Selanjutnya, kelompok Remaja Akhir (15-20 tahun) berjumlah 7 orang (23,33%), yang menandakan bahwa TB paru juga telah mulai banyak menyerang individu usia muda. Sementara itu, kelompok Dewasa Akhir (46-59 tahun) hanya berjumlah 5 orang (16,67%), dan tidak terdapat responden pada kelompok usia Lansia (>60 tahun) dalam penelitian ini (Pangestika et al., 2022).

Dari segi jenis kelamin, diketahui bahwa responden dengan jenis kelamin laki-laki lebih dominan, yaitu sebanyak 18 orang (60,0%), dibandingkan dengan perempuan sebanyak 12 orang

(40,0%). Ketimpangan ini dapat mencerminkan kecenderungan prevalensi TB paru yang lebih tinggi pada laki-laki, yang mungkin disebabkan oleh faktor risiko lingkungan, gaya hidup seperti merokok, serta keterlambatan dalam mencari pelayanan kesehatan. Selain itu, laki-laki cenderung memiliki aktivitas luar rumah yang lebih tinggi, sehingga peluang kontak dengan penderita TB juga meningkat.

Secara umum, temuan ini menunjukkan bahwa penyusunan diet TB paru, termasuk uji organoleptik dan kandungan gizi makro pada menu seperti ikan pepes, harus mempertimbangkan karakteristik utama pasien, yakni mayoritas berada pada usia produktif dan laki-laki. Ini penting karena kebutuhan gizi, preferensi makanan, dan strategi intervensi gizi mungkin berbeda antara kelompok usia maupun jenis kelamin. Oleh karena itu, pendekatan dietetik yang tepat sasaran sangat diperlukan untuk mendukung keberhasilan terapi TB secara menyeluruh.

Analisi Univariat Kandungan Gizi Pepes Ikan Patin

Tabel 2. Tabel Kandungan Gizi

Kandungan Gizi	Persentase (%)
Karbohidrat (%)	23,33
Protein (%)	35,22
Lemak (%)	12,38
Serat (%)	3,08

Berdasarkan Tabel 2 yang menyajikan kandungan gizi pepes ikan patin sebagai menu diet TB paru, terlihat bahwa kandungan protein menempati persentase tertinggi, yaitu sebesar 35,22%. Hal

ini menunjukkan bahwa pepes ikan patin merupakan sumber protein hewani yang sangat potensial dan sesuai dengan kebutuhan pasien TB paru yang membutuhkan asupan protein tinggi untuk membantu

proses perbaikan jaringan tubuh, meningkatkan sistem imun, serta mendukung efektivitas pengobatan. Kandungan protein yang tinggi ini menjadi nilai lebih dari penggunaan ikan patin sebagai bahan baku utama menu diet rumah sakit.

Kandungan karbohidrat dalam menu ini tercatat sebesar 23,33%, yang berfungsi sebagai sumber energi utama bagi tubuh. Meskipun bukan merupakan komponen dominan, nilai ini cukup untuk menyumbang energi tambahan, terutama jika pepes ikan patin ini dikombinasikan dengan sumber karbohidrat lain seperti nasi dalam penyajian menu lengkap. Sementara itu, kandungan lemak sebesar 12,38% termasuk dalam kategori moderat dan cukup baik untuk memenuhi kebutuhan asam lemak esensial, sekaligus menjaga keseimbangan energi dalam diet pasien tanpa meningkatkan risiko beban metabolik.

Kandungan serat dalam pepes ikan patin sebesar 3,08% relatif

rendah, yang wajar mengingat ikan bukan sumber utama serat pangan. Meskipun demikian, keberadaan serat ini kemungkinan berasal dari tambahan bahan-bahan seperti bumbu rempah dan daun pembungkus (daun pisang) yang digunakan dalam pengolahan. Serat tetap penting untuk mendukung kesehatan saluran cerna pasien TB dan mencegah gangguan pencernaan. Dengan demikian, pepes ikan patin dapat dikatakan sebagai menu yang seimbang dalam aspek makronutrien dan layak dijadikan bagian dari intervensi dietetik berbasis pangan lokal di rumah sakit

Uji Organoleptik Menu Pepes Ikan Patin

Distribusi tingkat kesukaan Warna, Aroma, Tekstur, Rasa Nugget ikan cakalangan dengan penambahan ubi ungu dapat dilihat pada Tabel 3

Tabel 3. Tabel Uji Organoleptik Pepes Ikan Patin

Organoleptik	n	Persentase (%)
Warna		
Suka	29	96,7
Tidak Suka	1	3,3
Aroma		
Suka	30	100
Tidak Suka	0	0
Tekstur		
Suka	27	90,0
Tidak Suka	3	10,0
Rasa		
Suka	28	93,3
Tidak Suka	2	6,7

Berdasarkan Tabel 3 yang menyajikan hasil uji organoleptik pepes ikan patin, dapat dilihat bahwa secara umum, menu ini memiliki tingkat penerimaan yang sangat tinggi dari segi atribut

sensorik. Pada atribut aroma, seluruh responden (100%) menyatakan suka, yang menunjukkan bahwa pepes ikan patin memiliki aroma khas yang menarik dan sesuai dengan

preferensi pasien atau konsumen. Hal ini sangat penting dalam konteks diet pasien TB paru, mengingat aroma makanan yang menggugah selera dapat meningkatkan nafsu makan yang sering kali menurun akibat penyakit.

Pada atribut warna, sebesar 96,7% responden menyatakan suka, dan hanya 3,3% yang tidak menyukai. Warna makanan merupakan kesan visual pertama yang memengaruhi selera makan seseorang. Warna pepes yang alami dari daun pembungkus serta tampilan ikan dan bumbu yang kaya kemungkinan memberikan kesan segar dan menggugah. Ini menunjukkan bahwa dari sisi visual, pepes ikan patin telah memenuhi ekspektasi pasien sebagai konsumen diet rumah sakit.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pepes ikan patin memiliki kandungan protein sebesar 35,22%, yang tergolong tinggi dan sangat sesuai untuk kebutuhan pasien TB paru. Dalam teori gizi klinik, pasien TB memerlukan asupan protein yang meningkat, yaitu sekitar 1,2-1,5 gram per kg berat badan per hari untuk mendukung sistem imun dan regenerasi jaringan tubuh yang rusak akibat infeksi. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian dari Rosdiana, (2023) yang melaporkan bahwa peningkatan asupan protein dari menu berbasis ikan lokal memberikan dampak positif terhadap berat badan pasien TB setelah empat minggu intervensi.

Kandungan karbohidrat sebesar 23,33% dan lemak sebesar 12,38% pada pepes ikan patin menunjukkan komposisi makronutrien yang cukup seimbang, meskipun asupan karbohidratnya masih perlu ditambah dari sumber lain seperti nasi agar kebutuhan energi harian pasien terpenuhi. Hal

Sementara itu, untuk atribut tekstur dan rasa, persentase kesukaan juga sangat tinggi, masing-masing 90,0% dan 93,3%. Tekstur makanan yang tepat—tidak terlalu keras maupun lembek—dapat memudahkan konsumsi, terutama bagi pasien dengan kondisi kesehatan tertentu. Sedangkan rasa yang nikmat menjadi faktor kunci dalam meningkatkan konsumsi makanan secara keseluruhan. Hasil ini menunjukkan bahwa pepes ikan patin tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga disukai secara organoleptik, sehingga sangat berpotensi untuk dijadikan sebagai menu alternatif berbasis pangan lokal dalam diet terapi pasien TB paru di RSUD Ulin Banjarmasin.

ini sesuai dengan rekomendasi WHO dan Kemenkes RI bahwa pasien TB membutuhkan energi sebesar 30-35 kkal/kg berat badan per hari (Muchlisa et al., 2013). Dibandingkan dengan menu diet standar rumah sakit, pepes ikan patin menawarkan keunggulan dari segi kandungan lemak sehat, karena proses pengolahan pepes tidak memerlukan minyak goreng dalam jumlah besar, sehingga menurunkan risiko inflamasi dari konsumsi lemak jenuh (Alyousefi, 2021).

Dari sisi kandungan serat sebesar 3,08%, meskipun tidak dominan, tetap memberikan kontribusi terhadap fungsi saluran cerna, terutama pada pasien yang mengonsumsi obat TB jangka panjang yang kadang memicu gangguan gastrointestinal. Ini sesuai dengan konsep dietetik bahwa meskipun fokus utama diet TB adalah makronutrien, keberadaan serat tetap dibutuhkan untuk menjaga kenyamanan pencernaan dan mencegah konstipasi. Serat ini

kemungkinan berasal dari rempah-rempah dan daun pembungkus yang digunakan dalam proses pembuatan pepes (Rosdiana, 2023).

Hasil uji organoleptik menunjukkan tingkat kesukaan yang tinggi terhadap seluruh atribut sensorik pepes ikan patin. Aroma menjadi atribut dengan tingkat penerimaan tertinggi (100%), disusul warna (96,7%), rasa (93,3%), dan tekstur (90%). Temuan ini memperkuat teori bahwa penerimaan makanan (food acceptability) merupakan salah satu penentu utama dalam keberhasilan diet terapi. Makanan yang secara sensorik tidak disukai pasien berisiko tidak dikonsumsi, meskipun mengandung zat gizi yang dibutuhkan. Hal ini sejalan dengan penelitian Fitriani et al. (2022) yang menyatakan bahwa penyajian menu diet dengan pendekatan kultural dan organoleptik yang baik dapat meningkatkan kepatuhan konsumsi makanan hingga 85%.

Distribusi responden berdasarkan umur menunjukkan mayoritas berada pada kelompok dewasa muda (21-45 tahun), yaitu sebesar 60%. Kelompok usia ini dinilai representatif karena berada dalam rentang usia produktif yang memiliki kemampuan sensorik stabil serta kemampuan komunikasi baik dalam menyampaikan penilaian terhadap makanan. Ketidakterlibatan kelompok lansia menjadi catatan tersendiri, mengingat preferensi dan persepsi sensorik lansia bisa berbeda secara signifikan. Ke depan, uji organoleptik sebaiknya juga melibatkan kelompok lansia agar hasilnya lebih komprehensif.

Sementara itu, proporsi responden berdasarkan jenis kelamin menunjukkan dominasi laki-laki (59,6%). Hasil ini dapat dikaitkan dengan data epidemiologi TB paru, yang cenderung lebih banyak

menyerang laki-laki dibanding perempuan. Penelitian sebelumnya oleh Kusuma et al. (2019) juga menemukan bahwa laki-laki memiliki tingkat keterpaparan TB lebih tinggi akibat gaya hidup, pekerjaan, dan akses layanan kesehatan yang berbeda. Dengan demikian, dominasi responden laki-laki dalam penelitian ini masih sesuai dengan konteks populasi pasien TB di rumah sakit.

Jika dibandingkan dengan penelitian sejenis yang menggunakan bahan pangan lokal lain seperti pepes tahu atau pepes tempe, pepes ikan patin menunjukkan keunggulan signifikan dalam hal kandungan protein dan penerimaan rasa. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan ikan patin sebagai menu diet tidak hanya memenuhi prinsip dietetik, tetapi juga mendukung ketahanan pangan lokal Kalimantan Selatan. Konsep pemanfaatan pangan lokal ini juga relevan dengan program diversifikasi pangan dan penguatan ekonomi berbasis komunitas, yang kini digencarkan oleh Kementerian Kesehatan dan Kementerian Pertanian.

Berdasarkan sintesis hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pepes ikan patin adalah alternatif menu diet TB paru yang sangat layak diterapkan di rumah sakit. Menu ini memiliki kandungan gizi makro yang sesuai, tingkat kesukaan yang tinggi secara organoleptik, serta berbasis pada kearifan lokal yang mendukung keberlanjutan. Peneliti

merekomendasikan agar pepes ikan patin dijadikan salah satu menu rutin dalam siklus makanan pasien TB di RSUD Ulin Banjarmasin, dan penelitian lebih lanjut dilakukan dengan melibatkan kelompok usia lansia serta pengukuran dampak klinis terhadap status gizi pasien secara longitudinal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pepes ikan patin merupakan menu diet berbasis pangan lokal yang memiliki potensi tinggi untuk diterapkan dalam diet pasien TB paru di RSUD Ulin Banjarmasin. Menu ini mengandung protein tinggi sebesar 35,22%, yang sangat dibutuhkan dalam proses penyembuhan TB, serta memiliki kandungan karbohidrat, lemak, dan serat yang seimbang untuk mendukung kebutuhan energi dan fungsi tubuh secara keseluruhan. Hasil uji organoleptik menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat baik terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa, dengan persentase kesukaan di atas 90% untuk semua aspek.

Hal ini menunjukkan bahwa pepes ikan patin tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga disukai oleh pasien, sehingga berpotensi meningkatkan asupan makanan selama masa pengobatan. Selain itu, penggunaan bahan pangan lokal seperti ikan patin mendukung program diversifikasi pangan dan pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan. Oleh karena itu, pepes ikan patin layak dijadikan salah satu pilihan menu diet rumah sakit untuk mendukung terapi gizi pasien TB paru.

Penelitian ini didanai oleh LPPM Universitas Borneo Lestari oleh Surat Keputusan Rektor Nomor 033/UNBL/SK/0425.

SARAN

Saran untuk peneliti selanjutnya Pengembangan Varian Menu: Peneliti disarankan untuk mengembangkan variasi menu berbahan dasar ikan patin lainnya (misalnya sup, nugget, atau abon) untuk meningkatkan variasi konsumsi dan mencegah kejenuhan pada pasien selama masa pengobatan. Uji Efektivitas Jangka Panjang: Perlu dilakukan penelitian

lanjutan mengenai pengaruh konsumsi pepes ikan patin secara rutin terhadap status gizi dan kecepatan pemulihan pasien TB paru dalam jangka waktu tertentu.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiah, A. S. N., Soesanti, S., & Husen, A. H. (2022). Pencegahan Penyakit Tuberculosis (Tbc) Melalui Upaya Informasi Dan Edukasi Kepada Masyarakat Di Wilayah Kerja Puskesmas Gambesi. *Jurnal Abdidas*, 3(1), 98-102. <https://doi.org/10.31004/abdidas.V3i1.522>
- Agustin, N., Laurensia, Y., & Angga, I. (2023). Analisis Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Motivasi Orangtua Pada Pelaksanaan Program Bias. *Jurnal Rumpun Ilmu Kesehatan*, 3(3), 22-36. <https://doi.org/10.55606/jrik.V3i3.2580>
- Agyare, S. A., Osei, F. A., Odoom, S. F., Mensah, N. K., Amanor, E., Martyn-Dickens, C., Owusu-Ansah, M., Mohammed, A., & Yeboah, E. O. (2021). Treatment Outcomes And Associated Factors In Tuberculosis Patients At Atwima Nwabiagya District, Ashanti Region, Ghana: A Ten-Year Retrospective Study. *Tuberculosis Research And Treatment*, 2021, 1-9. <https://doi.org/10.1155/2021/9952806>
- Alyousefi, N. A. (2021). Determinants Of Successful Exclusive Breastfeeding For Saudi Mothers: Social Acceptance Is A Unique Predictor. *International Journal Of Environmental Research And Public Health*, 18(10).

- <https://doi.org/10.3390/ljerp18105172>
- Ambarwati, R., Rahmawati, V. A., Gizi, J., Kementrian, P., & Semarang, K. (2023). *Nutrient Density Cookies Rutf (Ready To Use Therapeutic Food) Dari Pangan Lokal Untuk Intervensi Balita Wasting*. 12(April), 179-183.
- Clark, H., Coll-Seck, A. M., Banerjee, A., Peterson, S., Dalglish, S. L., Ameratunga, S., Balabanova, D., Bhan, M. K., Bhutta, Z. A., Borrazzo, J., Claeson, M., Doherty, T., El-Jardali, F., George, A. S., Gichaga, A., Gram, L., Hipgrave, D. B., Kwamie, A., Meng, Q., ... Costello, A. (2020). A Future For The World's Children? A Who-Unicef-Lancet Commission. *The Lancet*, 395(10224), 605-658.
[https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(19\)32540-1](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(19)32540-1)
- Farhat, Y. (2018). Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*, 1(1), 1-6.
<https://doi.org/10.31964/Jr-Panzi.V1i1.28>
- Hastuti, E., Rusida, E., Yuniarti, A., Prihandini, Y. A., & Kurniawan, G. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Daun Kelor Sebagai Alternatif Pangan Sehat Di Rumah Sakit. *Bernas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 467-477.
- Hidayat, R., Prihandini, Y. A., Nafila, N., Ramadhani, A., Riyana, A., Khaira, D. S., & Bandawati, B. (2025). Evaluasi Program Tb Paru Di Puskesmas Martapura 1 Kabupaten Banjar. *Malahayati Nursing Journal*, 7(5), 1828-1839.
- Khaira, D. S., Hidayat, R., & Ramadhani, A. (2023). *Pengaruh Status Gizi Kehamilan, Asi Eksklusif, Dan Imunisasi Dasar Dengan Kejadian Stunting Pasca Pandemi Covid-19 Di Kabupaten Balangan The Influence Of Pregnancy Nutritional Status, Exclusive Breastfeeding, And Basic Immunization On Post-Covid-19 Pandem*. 9(1), 35-42.
- Muchlisa, Citrakesumasari, & Indriasari, R. (2013). Hubungan Antara Asupan Zat Gizi Dengan Status Gizi Pada Remaja Putri Di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar Tahun 2013. *Jurnal Mkmj*, 9(3), 1-15.
- Nafila, Lisa, S., Yusti, A. P., Aulia, R., & Adies, R. (2020). Analisis Determinan Kejadian Tuberkulosis Di Puskesmas Martapura 1 (Studi Kasus Berdasarkan Karakteristik Responden Dan Penilaian Biokimia). *Malahayati Nursing Journal*, 7(2), 2974-2987.
- Nopita, E., Suryani, L., & Evelina Siringoringo, H. (2023). Analisis Kejadian Tuberkulosis (Tb) Paru. *Jurnal Kesehatan Saelmakers Perdana*, 6(1), 201-212.
<https://doi.org/10.32524/Jksp.V6i1.827>
- Pangestika, H., Ekawati, D., & Murni, N. S. (2022). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diabetes Mellitus Tipe 2 Pendahuluan Saat Ini Penyakit Diabetes Melitus (Dm) Merupakan Masalah Kesehatan Yang Sering Dikeluhkan Oleh Masyarakat Di Dunia Karena Pola Kejadiannya Organisasi Mengalami Internat. *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), 132-150.
- Prihandini, Y. A., Sandi, D. A. D.,

- Mardiati, N., Hidayati, R., & Vebruati, V. (2022). The Effect Of Giving Temulawak Honey Cookies (Curcuma Zanthorrhiza) On Toddler Weight Gain. *Jurnal Berkala Kesehatan*, 8(1), 33-38.
- Ramadhani, A., Prihandini, Y. A., Setia, L., Nafila, N., & Riyana, A. (2024). Analysis Of Nutritional Status And The Incidence Of Pulmonary Tuberculosis In The Puskesmas Martapura 1. *Jurnal Berkala Kesehatan*, 10(1), 38. <https://doi.org/10.20527/jbk.v10i1.18907>
- Rosdiana, R. . K. D. N. . M. M. . R. M. . & H. T. (2023). Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Patin Padakelompok Ibu-Ibu Pkk Di Kelurahan Tumbang Rungan. *Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Patin Pada Kelompok Ibu-Ibu Pkk Di Kelurahan Tumbang Rungan*, 4(6), 12135-12141.
- Yana, N. D., Marpaung, M. P., & Gummay, B. (2022). Analisis Parameter Spesifik Dan Nonspesifik Simplisia Daun Bawang Merah (*Allium Cepa* L.). *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 8(1), 45-52. <https://doi.org/10.22487/Kovalen.2022.V8.I1.15741>