



**LAPORAN HASIL PENGEMBANGAN RESEP  
MENU ANAK STUNTING (TINGGI PROTEIN)  
“PUYOYO (TELUR PUYUH TUNA EKADO” DI INSTALASI  
GIZI RSUP PROF. DR. I.G.N.G NGOERAH**



**OLEH  
KELOMPOK 1**

<b>NI WAYAN MAHAYANTI CEMPAKA BUMI</b>	<b>(P07131222006)</b>
<b>NI KADEK DHEA NANDA SETIARI</b>	<b>(P07131222007)</b>
<b>NI LUH AYU TRISNAWATI</b>	<b>(P07131222015)</b>

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2025**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**LAPORAN HASIL MODIFIKASI RESEP  
MENU ANAK STUNTING (TINGGI PROTEIN)  
“PUYOYO (TELUR PUYUH TUNA EKADO” PENGGANTI IKAN  
GORENG DI INSTALASI GIZI RSUP PROF. DR. I.G.N.G NGOERAH**

**OLEH**

**KELOMPOK 1**

<b>NI WAYAN MAHAYANTI CEMPAKA BUMI</b>	<b>(P07131222006)</b>
<b>NI KADEK DHEA NANDA SETIARI</b>	<b>(P07131222007)</b>
<b>NI LUH AYU TRISNAWATI</b>	<b>(P07131222015)</b>

**Pembimbing Klinik,**

**Dosen Pembimbing PKL,**

**Ni Putu Agustini,SKM.M.Si**

**Ni Luh Partiwi Wirasamadi, SKM., M.Kes**

**NIP.196509071989032002**

**NIP. 197102221994022001**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan Gizi**

**Poltekkes Kemenkes Denpasar**

**Dr. I Putu Suraoka,SST.M.Kes**

**NIP. 197301241995031001**

## KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul “Laporan Hasil Pengembangan Resep Menu Anak Stunting (Tinggi Protein) “PUYUYO (Telur Puyuh Tuna Ekado)” di Instalasi Gizi RSUP PROF. DR. I.G.N.G NGOERAH” ini telah dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan laporan modifikasi formula ini tentunya tidak lepas dari dukungan, bantuan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ketua Jurusan Gizi dan Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan.
2. Ibu Ida Ayu Nyoman Triwini, S.Gz., MPH selaku Kepala Instalasi Gizi di RSUP Prof. Dr. I.G.N.G. Ngoerah yang telah memberikan izin dan fasilitas untuk melaksanakan praktik di Instalasi Gizi di RSUP Prof. Dr. I.G.N.G. Ngoerah.
3. Ibu Ni Luh Partiwi Wirasamadi, SKM., M.Kes selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan dan bimbingan langsung selama praktik berlangsung.
4. Ibu Ni Putu Agustini, SKM.M.Si selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan selama proses penyusunan laporan ini
5. Ahli gizi dan Staf Instalasi Gizi RSUP Prof. Dr. I.G.N. Ngoerah yang telah memberikan banyak bantuan, ilmu, serta pengalaman selama kegiatan berlangsung.
6. Orang tua, keluarga dan teman yang telah memberikan semangat, dukungan baik berupa moral dan material sehingga laporan pengembangan resep ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa laporan modifikasi formula ini masih jauh dari sempurna maka penulis mengharapkan baik kritik maupun saran yang membangun untuk membenahi kekurangan dalam penulisan laporan modifikasi formula ini. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Denpasar, 11 Agustus 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

COVER .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. PUYOYO .....	4
B. Bumbu.....	5
C. Ikan Tuna.....	6
D. Wortel .....	8
E. Telur Puyuh .....	10
BAB III METODE .....	13
A. Jenis dan Rancangan .....	13
3. Alat dan Bahan.....	13
c. Prosedur Pembuatan.....	14
d. Diagram Alir.....	15
e. Panelis .....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
A. Hasil .....	17
1. Karakteristik Produk .....	17
2. Kandungan Gizi Tiap Perlakuan .....	17
3. Harga .....	18
4. Daya Terima Berdasarkan Aspek Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur....	19
B. Pembahasan.....	20
BAB V REKOMENDASI.....	22
BAB VI PENUTUP .....	23
A. Kesimpulan .....	23

B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	24
LAMPIRAN.....	26

## DAFTAR TABEL

### Tabel

1 Syarat Mutu Puyoyo.....	5
2 Persyaratan Mutu dan Keamanan Tuna Loin Segar.....	7
3 Kandungan Gizi Ikan Tuna Per-100 gram .....	8
4 Syarat Mutu Wortel .....	9
5 Ketentuan Ukuran Wortel.....	10
6 Kandungan Gizi Wortel.....	10
7 Persyaratan Mutu Fisik Telur Puyuh.....	11
8 Persyaratan Mutu Mikrobiologis Telur Puyuh.....	12
9 Kandungan Gizi Telur Puyuh Per-100 Gram .....	12
10 Bahan Per-Prosi PUYOYO P1 dan P2.....	13
11 Kandungan Gizi PUYOYO Pada Perlakuan 1 dan Perlakuan 2 .....	17
12 Harga PUYOYO Pada Perlakuan 1 dan Perlakuan 2.....	18



## DAFTAR GAMBAR

### Gambar

1. Puyoyo .....	4
2. Ikan tuna.....	6
3. Wortel .....	8
4. Telur puyuh .....	11
5. Diagram Alir Pengolahan Puyoyo.....	15
6. Penyajian Puyoyo.....	17

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Dokumentasi .....	26
----------------------	----