

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2021

Nurulia Luciana

Kajian Pembuatan *Dimsum* Dengan Substitusi Hati Ayam dan Jamur Tiram
Sebagai Makanan Selingan Pencegahan Anemia Pada Remaja Putri.

xiii + 53 halaman + 10 tabel + 11 gambar + 9 lampiran

ABSTRAK

Dimsum merupakan makanan dari daerah *Tiongkok* yang artinya adalah “makanan kecil “. Banyak faktor yang menyebabkan *dimsum* disukai di Indonesia selain karena estetika keindahan bentuknya, seperti faktor *dimsum* memiliki rasa yang enak, banyak variasi, *dimsum* juga merupakan alternatif makanan sehat karena teknik pengolahan *dimsum* sebagian besar adalah dengan cara dikukus. Nilai gizi *dimsum* dapat ditingkatkan dengan substitusi hati ayam dan jamur tiram. Tujuan dari penelitian ini untuk meningkatkan daya terima (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan) *dimsum* dengan substitusi hati ayam dan jamur tiram.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 3 kali pengulangan dalam pembuatan produknya. Penelitian ini menggunakan 2 faktor, faktor pertama yaitu substitusi hati ayam dengan formulasi hati ayam R (0%) sebagai kontrol, F1 (10%) F2 (20%) F3 (30%). Faktor kedua yaitu penambahan jamur tiram dengan formulasi 10%. *Dimsum* yang paling disukai dilihat dari uji organoleptik menggunakan mutu hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan). Kemudian dilanjutkan dengan uji kadar zat besi menggunakan metode SSA. Menghitung kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat dan serat menggunakan TKPI. Menghitung biaya *food cost* dan harga jual *dimsum* yang paling disukai. Serta analisis data menggunakan analisis univariat.

Hasil uji organoleptik didapatkan formula yang paling disukai oleh panelis pada formula 2 (20%) hati ayam dan (10%) jamur tiram. Nilai skala likert terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan termasuk kedalam kategori agak lebih baik dari R. Hasil kadar zat besi pada produk yang disukai per porsi 5 buah yaitu 3,0 mg, dengan kandungan zat gizi per porsi 5 buah yaitu energi 192,81 kkal; protein 10,17 g; lemak 11,47 g; karbohidrat 17,34 g; dan serat 0,52 g;. Harga jual yang didapatkan per porsi 5 buah yaitu sebesar Rp. 7.361. Perlu adanya penambahan variasi topping pada produk *dimsum* agar menjadi makanan selingan yang memiliki nilai gizi tinggi zat besi, perlu dilakukan analisis laboratorium dengan metode proksimat, dan perlunya mengkonsumsi 2x porsi agar mencukupi kebutuhan zat besi di dalam tubuh.

Kata kunci : *Dimsum*, Hati Ayam, Jamur Tiram, Zat Besi

Daftar bacaan : 53 (1932-2021)

NUTRITIONAL DEPARTMENT
POLYTECHNIC OF HEALTH TANJUNGPUR
Final Report, June 2021

Nurulia Luciana

Study of Making Dimsum With Chicken Liver Substitution and Oyster Mushrooms as a Snack for Prevention of Anemia in Young Women.

xiii + 53 pages+ 10 tables + 11 pictures+ 9 attachments

ABSTRACT

Dimsum is a food from the Chinese region which means "snack". There are many factors that cause dimsum to be favored in Indonesia, apart from the aesthetic beauty of its shape, such as the dimsum factor that tastes good, has many variations, dimsum is also an alternative to healthy food because most of the dimsum processing techniques are steamed. The nutritional value of dimsum can be increased by substituting chicken liver and oyster mushrooms. The purpose of this study was to increase the acceptability (color, aroma, taste, texture, and overall acceptability) of dimsum with chicken liver and oyster mushroom substitution.

This study uses an experimental method with 3 repetitions in the making of the product. This study used 2 factors, the first factor was substitution of chicken liver with chicken liver formulation R (0%) as control, F1 (10%) F2 (20%) F3 (30%). The second factor is the addition of oyster mushrooms with a 10% formulation. The most preferred dimsum was seen from the organoleptic test using hedonic rating (color, aroma, taste, texture, and overall acceptance). Then proceed with the iron level test using the AAS method. Calculating the content of energy, protein, fat, carbohydrates and fiber using TKPI. Calculate the cost of food and the selling price of the most preferred dimsum. And data analysis using univariate analysis.

The results of the organoleptic test showed that the most preferred formula by the panelists was formula 2 (20%) chicken liver and (10%) oyster mushroom. The Likert scale values for color, aroma, taste, texture, and overall acceptability are included in the slightly better category than R. The results of iron content in the preferred product per serving of 5 pieces is 3.0 mg, with nutrient content per serving of 5 pieces ie 192.81 kcal energy; 10.17 g protein; fat 11.47 g; carbohydrates 17.34 g; and 0.52 g of fiber;. The selling price obtained per portion of 5 pieces is Rp. 7361. It is necessary to add a variety of toppings to dimsum products to make it a snack that has a high nutritional value of iron, it is necessary to carry out laboratory analysis using the proximate method, and the need to consume 2x servings to meet the iron needs in the body.

Key words : Dimsum, Chicken Liver, Oyster Mushroom, Iron

References :53 (1932-2021)