

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING**  
**JURUSAN GIZI**  
**Laporan Tugas Akhir, Juni 2023**

Khoirunnisa

**Kajian pembuatan dimsum dengan substitusi tepung kacang kedelai dan penambahan jamur kuping sebagai alternatif makanan tinggi serat bagi penderita diabetes melitus tipe II**

xiii + 80 halaman + 13 tabel + 13 gambar, 10 lampiran

**ABSTRAK**

Diabetes Melitus adalah penyakit gangguan metabolik yang disebabkan oleh gagalnya organ pankreas dalam memproduksi hormon insulin secara memadai. Penyakit ini bisa dikatakan sebagai penyakit kronis karena dapat terjadi secara menahun. Berdasarkan penyebabnya diabetes melitus di golongan menjadi tiga jenis, diantaranya diabetes melitus tipe 1, tipe 2 dan diabetes melitus gestasional . Penelitian ini bertujuan untuk membuat maknan seligan berupa dimsum dengan substitusi tepung kacang kedelai dan penambahan jamur kuping sebagai makanan selingan tinggi serat untuk penderita diabetes melitus tipe II yang paling di sukai.

Rancangan penelitian ini bersifat eksperimen, dengan sampel dimsum. Pada penelitian ini menggunakan Formulasi F0 : 0%, F1 : 5%, F2 : 10%, F3 : 15%, F4 : 20% tepung kedelai dan 10% jamur kuping. Uji organoleptik metode hedonik dilakukan untuk mengetahui produk yang paling disukai. Analisis data yang digunakan adalah analisis univariat dengan menampilkan hasil penelitian berupa distribusi frekuensi dari setiap karakteristik organoleptik yang di amati yaitu warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan produk secara keseluruhan dan di lanjutkan dengan analisa skala likert. Selanjutnya dilakukan analisis perhitungan nilai gizi menggunakan TKPI serta perhitungan *food cost* dan harga jual pada formulai dimsum yang paling disukai. Hasil penelitian ini akan di sajikan dalam presentase.

Dari uji organoleptik yang dilakukan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan, dimsum yang paling disukai adalah F4 dengan substitusi tepung kacang kedelai 20% dan penambahan jamur kuping 10%, dengan hasil TKPI memiliki kandungan serat (0,98 g) perbuah (30 gr). *food cost* sebesar Rp.76.680 untuk 30 produk dengan harga jual perbuah adalah Rp.2.600

Bagi penderita Diabetes Melitus Tipe 2, khususnya yang disarankan untuk mengkonsumsi makanan tinggi serat dan rendah kalori, kalori pada dimsum per (30 gr) hanya 80,84 kkal. Yang mana dapat di konsumsi oleh penderita Dibetes Melitus Tipe II.

Kata Kunci : Dimsum, Diabetes, Jamur, Kedelai, Serat.  
Daftar bacaan : 65 (2006-2021)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR  
NUTRITION DEPARTMENT  
Final Report, June 2023**

Khoirunnisa

**Study on the manufacture of dimsum with substitution of soy bean flour and the addition of ear mushrooms as an alternative high-fiber food for people with type II diabetes mellitus.**

xiii + 80 pages + 13 tables + 13 pictures, 10 attachments

**ABSTRACT**

Diabetes Mellitus is a metabolic disorder disease caused by the failure of the pancreas organ to produce insulin hormone adequately. This disease can be regarded as a chronic disease because it can occur chronically. Based on the cause, diabetes mellitus is classified into three types, including diabetes mellitus type 1, type 2 and gestational diabetes mellitus. This study aims to make a delicious snack in the form of dimsum with soy bean flour substitution and the addition of ear mushrooms as the most preferred high-fiber snack for type II diabetes mellitus sufferers.

The design of this study is experimental, with dimsum samples. In this study used formulations F0: 0%, F1: 5%, F2: 10%, F3: 15%, F4: 20% soy flour and 10% ear mushrooms. The hedonic method organoleptic test was carried out to find out the most preferred product. The data analysis used was univariate analysis by displaying the results of the study in the form of the frequency distribution of each observed organoleptic characteristic, namely color, taste, aroma, texture and overall product acceptance, followed by a Likert scale analysis. Then an analysis of the nutritional value calculation using TKPI was carried out as well as the calculation of the food cost and selling price of the most preferred dimsum formula. The results of this study will be presented in a presentation.

From the organoleptic tests conducted on color, aroma, taste, texture and overall acceptability, the most preferred dimsum was F4 with 20% soy bean flour substitution and 10% ear mushroom addition, with TKPI results having fiber content (0.98 g) per fruit (30 gr). food cost of IDR 76,680 for 30 products with a selling price of IDR 2,600 per fruit.

For people with Type 2 Diabetes Mellitus, especially those who are advised to consume foods high in fiber and low in calories, the calories in dimsum per (30 grams) are only 80.84 kcal. Which can be consumed by people with Diabetes Mellitus Type II.

Keywords : Dimsum, Diabetes, Mushroom, Soy, Fiber.

Reading list : 65 (2006-2021).