

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2025

Siti Annastasya

Gambaran Modifikasi Siomay Ikan Kembung Dengan Penambahan Daun Kelor dan daun Bayam Sebagai Selingan Remaja.

Vii + 69 halaman + 16 tabel + 14 gambar + 8 lampiran

ABSTRAK

Remaja saat ini yang menginginkan semuanya serba cepat, termasuk memilih makanan. Namun, pada masa kini siomay merupakan salah satu jajanan yang di gemari remaja dan telah banyak dilakukan penelitian untuk mengembangkan produk siomay dan berbagai inovasi siomay dengan berbagai bahan hewani maka, dilakukannya penelitian ini dengan tujuan mengetahui zat gizi pada modifikasi siomay ikan kembung dengan penambahan daun kelor dan daun bayam sebagai selingan remaja.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 3 perlakuan pada 2 kali pengulangan yaitu F1(10%:10%), F2(20%:20%), F3(30%:30%). Kemudian dilakukan dengan uji organoleptik metode uji hedonik (kesukaan) yang meliputi warna, tekstur, aroma, dan penampakan keseluruhan. Cara pengumpulan data meliputi pengumpulan 75 panelis konsumen remaja dengan usia 16 – 18 tahun yang dilakukan di Laboratorium Uji Cita Rasa Poltekkes Kemenkes Tanjung karang 10 April 2025. Produk siomay yang paling disukai akan di analisis kandungan gizi dengan TKPI 2017. Selanjutnya menentukan *food cost* produk dan data dianalisis secara univariat menggunakan skala likert.

Berdasarkan uji organoleptik formulasi yang paling disukai yaitu produk Formulasi 1 dengan berat 25 gram per buah mengandung energi 37,02 kkal, protein 3,30 gram, lemak 0,88 gram, karbohidrat 3,54 gram, dan serat 0,15 gram. *Food cost* modifikasi siomay ikan kembung dengan penambahan daun kelor dan daun bayam yang paling disukai adalah Rp.52.277 dengan harga jual per buah Rp. 3.267. Perlu dilakukan uji Analisa Proksimat pada siomay untuk mengetahui nilai gizi yang lebih akurat setelah proses pengolahan.

Kata kunci : Asupan, Produk, Remaja, Selingan, Siomay

Daftar bacaan : 58 (1992 – 2024)

**TANJUNGKARANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION
Final Report, June 2025**

Siti Annastasya

An overview of the Modification of Mackerel Siomay with the Addition of Moringa Leaves and Spinach Leaves as an Adolescent Interlude.

Vii + 69 pages + 16 tables + 14 figures + 8 attachments

ABSTRACT

Now teenagers want everything to be fast, including choosing food. However, nowadays siomay is one of the snacks that teenagers love and there have been many studies conducted to develop siomay products and various innovations of siomay with various animal ingredients, so this study was conducted with the aim of knowing the nutrients in modified mackerel siomay with the addition of moringa leaves and spinach leaves as a teenage snack.

This research uses an experimental method with 3 treatments in 2 repetitions, namely F1 (10%: 10%), F2 (20%: 20%), F3 (30%: 30%). Then carried out with the hedonic test method organoleptic test (liking) which includes color, texture, aroma, and overall appearance. Data collection methods include the collection of 75 adolescent consumer panelists aged 16-18 years conducted at the Taste Test Laboratory of the Poltekkes Kemenkes Tanjung karang April 10, 2025. The most preferred siomay product will be analyzed for nutritional content with TKPI 2017. Furthermore, it determines the food cost of the product and the data is analyzed univariately using a Likert scale.

Based on the organoleptic test, the most preferred formulation is Formulation 1 product with a weight of 25 grams per piece containing 37.02 kcal of energy, 3.30 grams of protein, 0.88 grams of fat, 3.54 grams of carbohydrates, and 0.15 grams of fiber. The food cost of modified mackerel dumplings with the addition of moringa leaves and spinach leaves which is the most preferred is Rp.52,277 with a selling price per piece of Rp. 3,267. It is necessary to conduct a Proximate Analysis test on siomay to determine more accurate nutritional values after processing.

Key Words : Dumpling, Intake, Product, Snack, Teen
References : 58 (1992 – 2024)