

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPINANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2025

Kansha Alexandra

Gambaran Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Dimsum Berbahan Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dan Ayam (*Gallus Gallus Domesticus*) Sebagai Snack Tinggi Protein Dan Albumin Untuk Penyembuhan Luka Diabetes Melitus

xii + 75 halaman + 12 tabel + 9 gambar + 7 lampiran

ABSTRAK

Diabetes melitus (DM) merupakan penyakit kronis yang ditandai dengan kadar gula darah yang lebih tinggi dari normal. DM dapat menyerang hampir semua sistem di tubuh manusia, mulai dari kulit hingga jantung, sehingga menyebabkan komplikasi. Faktor penyebab DM yang tidak dapat diubah antara lain usia, jenis kelamin, dan riwayat keluarga, sedangkan faktor yang dapat dimodifikasi meliputi obesitas, pola makan sehat, aktivitas fisik, dan merokok. Tujuan dilakukannya penelitian ini untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi dimsum berbahan ikan gabus *Channa striata* dan ayam *Gallus domesticus* sebagai snack tinggi protein albumin untuk penyembuhan luka diabetes melitus.

Penelitian ini dilakukan dengan dua kali dalam produksi produk. Penelitian ini meliputi tiga formula perlakuan isian dimsum dengan perbandingan ikan gabus dan daging ayam (35%:65%) (50%:50%) (65%:35%). Selanjutnya dilakukan analisa perhitungan nilai gizi menggunakan TKPI serta perhitungan *food cost* dan harga jual produk pada formulasi dimsum yang paling disukai. Hasil penelitian ini disajikan dalam presentase.

Dari Uji Organoleptik yang dilakukan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan, dimsum yang paling disukai adalah F1. Hasil TKPI memiliki kandungan Protein (12,97g) perbuah (30gr). *Food Cost* Rp, 27.087 untuk 8 Produk dengan harga total modal adalah Rp, 27.087 atau bisa dijual dengan harga Rp3.500/pcs. Bagi penderita Diabetes Mellitus Tipe 2, khususnya disarankan untuk mengonsumsi makanan tinggi protein, dengan total kalori per (30gr) dimsum yaitu 89,50 kkal yang mana dapat dikonsumsi penderita diabetes melitus. Uji laboratorium yang langsung diperlukan karena minimnya pengujian kandungan ikan gabus pada produk, sementara dimsum bisa dikreasikan dengan menambahkan udang atau kulit berwarna hijau dari sari daun suji atau ungu dari sari buah naga, sehingga meningkatkan daya tarik dan kandungan gizi, serta membuka peluang wirausaha bagi masyarakat dengan dimsum berbasis ikan gabus dan daging ayam.

Kata kunci : Diabetes, Albumin, Ikan Gabus, Dimsum
Daftar bacaan : 43 (2006-2022)

HEALTH POLYTECNIC OF TANJUNGKARANG
NUTRITION DEPARTEMENT
Final Report, Mei, 2025

Kansha Alexandra

Description of the Organoleptic Properties and Nutritional Value of Dimsum Made from Snakehead Fish (*Channa Striata*) and Chicken (*Gallus Gallus Domesticus*) as a Snack High in Protein and Albumin for Healing Diabetes Mellitus Wounds

xi + 75 pages + 12 tables + 9 pictures + 7 attachments

ABSTRACT

Diabetes mellitus (DM) is a chronic disease characterized by blood sugar levels that are higher than normal. DM can attack almost all systems in the human body, from the skin to the heart, causing complications. Factors that cause DM that cannot be changed include age, gender, and family history, while factors that can be modified include obesity, healthy eating patterns, physical activity, and smoking. The aim of this research was to determine the organoleptic properties and nutritional value of dim sum made from snakehead fish *Channa striata* and chicken *Gallus domesticus* as a snack high in protein and albumin for healing diabetes mellitus wounds.

This research was carried out with two repetitions of trials in product production. This research includes three treatment formulations for dimsum fillings with a ratio of snakehead fish and chicken (35%:65%) (50%:50%) (65%:35%). Next, an analysis of nutritional value calculations was carried out using TKPI as well as calculations of food costs and product selling prices for the most preferred dimsum formulations. The results of this research will be presented in a presentation.

From the Organoleptic Test conducted on color, aroma, taste, texture, and overall acceptance, the most preferred dimsum is F1. The TKPI results have a Protein content (12.97g) per piece (30gr). Food Cost Rp. 27,087 for 8 Products with a total capital price of Rp. 27,087 or can be sold at a price of Rp. 3,500 / piece. For people with Type 2 Diabetes Mellitus, it is especially recommended to consume high-protein foods, with a total calorie per (30gr) dimsum of 89.50 kcal which can be consumed by people with diabetes mellitus. dimsum can be created by adding shrimp or green skin from pandan leaf extract or purple from dragon fruit extract, thereby increasing the appeal and nutritional content, and opening up entrepreneurial opportunities for the community with dimsum based on snakehead fish and chicken meat.

Keywords : Diabetes, Albumin, Snakehead Fish, Dimsum
References : 43 (2006-2022)