

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Juni 2022

Dinar Fetisya

Kajian Pembuatan Siomay Ikan Gabus dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Makanan Tambahan Tinggi Protein dan Zat Besi

xiii + 50 halaman + 10 tabel + 11 gambar + 9 lampiran

ABSTRAK

Siomay merupakan makanan siap santap yang diolah agar langsung dapat di konsumsi. Berdasarkan hasil pengamatan hasil pengamatan penelitian, salah satu bahan makanan yang di gemari masyarakat adalah siomay. rata – rata konsumsi harian siomay oleh responden laki – laki dan perempuan adalah 37,7 dan 30,9 g/hari. Bertujuan untuk meningkatkan daya terima (warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan), nilai protein dan zat besi pada siomay ikan gabus yang paling banyak disukai berdasarkan uji organoleptik.

Metode yang digunakan berupa deskriptif dengan tiga kali pengulangan dalam pembuatan produknya. Perlakuan yaitu dengan dilakukan formulasi penambahan tepung daun kelor yang paling disukai yang terdiri dari 5 taraf, yaitu F1 = 0%, F2 = 10%, F3 = 15%, F4 = 20%, F5 = 25%. Siomay daun kelor yang paling disukai yang dilihat dari sifat organoleptik menggunakan metode uji hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan). Kemudian dilanjutkan dengan uji kadar protein dan zat besi pada siomay ikan gabus yang paling disukai dan siomay ikan gabus yang paling disukai dan siomay ikan gabus tanpa penambahan daun kelor menggunakan TKPI.

Berdasarkan uji organoleptik didapatkan hasil siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor dari 5 formulasi yang diberikan, formulasi yang paling disukai yaitu formulasi 5 dengan penambahan daun kelor 25% atau 25 gram. Siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor yang paling disukai yaitu formulasi 5 mempunyai kandungan protein yaitu 22,85 gram per 100 gram, kandungan zat besi siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor yang paling disukai yaitu 3,36 mg per 100 gram. *Standard food cost* pada siomay ikan gabus dengan penambahan daun kelor yang disukai adalah Rp.1.752,8 per buah.

Untuk menghilangkan bau amis pada ikan sebaiknya di marinasi terlebih dahulu sebelum dicampurkan ke bahan – bahan yang lain.

Kata kunci : Siomay Ikan Gabus, Daun Kelor
Daftar bacaan : 50 (2006-2021)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, June 2021**

A Study on Making Snakehead Fish Siomay with the Addition of Moringa Leaf Flour as a High Protein and Iron Supplementary Food

xiii + 50 pages + 10 tables + 11 images + 9 attachment

ABSTRACT

Siomay is a ready-to-eat food that is processed so that it can be consumed immediately. Based on the results of research observations, one of the food ingredients that people like is siomay. The average daily consumption of dumplings by male and female respondents was 37.7 and 30.9 g/day, respectively. Aims to increase acceptability (color, aroma, texture, taste, and overall acceptability), the value of protein and iron in snakehead fish siomay which is the most preferred based on organoleptik tests.

The method used is descriptive with three repetitions in making the product. The treatment was carried out with the most preferred addition of Moringa leaf flour consisting of 5 levels, namely F1 = 0%, F2 = 10%, F3 = 15%, F4 = 20%, F5 = 25%. Moringa leaf dumplings were the most preferred in terms of organoleptic properties using the hedonic test method (color, aroma, texture, taste and overall acceptance). Then proceed with testing the protein and iron levels in the most preferred snakehead fish siomay and the most preferred snakehead fish siomay and snakehead fish siomay without the addition of Moringa leaves using TKPI.

Based on the organoleptic test, the results of snakehead fish siomay with the addition of Moringa leaves from 5 formulations given, the most preferred formulation is formulation 5 with the addition of Moringa leaves 25% or 25 grams.

Snakehead fish dumplings with the addition of Moringa leaves are the most preferred formulation 5 which has a protein content of 22.85 grams per 100 grams, the most preferred iron content of snakehead fish dumplings with the addition of Moringa leaves is 3.36 mg per 100 grams. The standard food cost of snakehead fish siomay with the addition of Moringa leaves is Rp. 1,752.8 per fruit.

To get rid of the fishy smell of fish, it should be marinated first before mixing it with other ingredients.

Keywords : Snakehead Fish Dumplings, Moringa Leaves
Reference : 50 (2006-2021)