

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

NADYA ANANDA SYAFIRA

Tingkat Kesukaan Pada Dimsum Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis C*) Dengan Subtitusi Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreanu*)

ABSTRAK

Protein merupakan senyawa organik kompleks dan salah satu makronutrien yang berperan sebagai penyedia energi bagi tubuh serta membentuk sel dan jaringan tubuh. Struktur dasar dari protein ialah rantai asam amino. Protein dengan kandungan asam aminonya sangat dibutuhkan dalam proses pertumbuhan dan perkembangan dalam tubuh. Ikan tongkol selain memiliki nilai ekonomis yang tinggi juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 22 gram dalam 100 gram ikan tongkol, serta tingginya kandungan asam amino yang terdapat pada jamur tiram yaitu 165 gram per 100 gram jamur tiram, sehingga dengan dibuatnya produk dimsum ikan tongkol substitusi jamur tiram dapat menjadi cemilan alternatif sumber protein yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan pada dimsum ikan tongkol dengan substitusi jamur tiram. Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perbandingan ikan tongkol dan jamur tiram yaitu kontrol 125 gram : 0, 55 gram : 70 gram, 45 gram : 80 gram, 35 gram : 90 gram. Analisis data menggunakan SPSS dengan *one way anova* dengan alpha 5% atau 0,05. Jika p hitung lebih kecil dan sama dengan alpha 5% atau 0,05 artinya terdapat perbedaan mutu organoleptik yang signifikan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa diantara setiap perlakuan dan dilanjutkan dengan Uji *Duncan*.

Hasil penelitian menyatakan bahwa ada pengaruh yang nyata terhadap substitusi jamur tiram pada tingkat kesukaan tekstur dan rasa dimsum ikan tongkol, sedangkan untuk warna dan aroma tidak ada pengaruh yang nyata.

Daftar Pustaka : 19 (1986-2020)

Kata kunci : Subtitusi, Jamur Tiram, Ikan Tongkol, Dimsum dan Tingkat Kesukaan.

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

NADYA ANANDA SYAFIRA

**Preference level on cob fish Dimsum (*Euthynnus Affnis C*) With Oyster
Mushroom Substitution (*Pleurotus Ostreanu*)**

ABSTRACT

Protein is a complex organic compound and one of the macronutrients that acts as a provider of energy for the body and forms cells and body tissues. The basic structure of protein is a chain of amino acids. Protein with its amino acid content is needed in the process of growth and development in the body. Tuna fish besides having a high economic value also has a fairly high protein content, which is 22 grams in 100 grams of tuna, and the high content of amino acids found in oyster mushrooms, which is 165 grams per 100 grams of oyster mushrooms, so that the tuna dim sum product is made. oyster mushroom substitution can be an alternative protein source snack that can be consumed by all ages.

The purpose of this study was to determine the level of preference for tuna dim sum with oyster mushroom substitution. This research is experimental with a completely randomized design (CRD) with a comparison of tuna and oyster mushrooms, namely control 125 grams: 0.55 grams: 70 grams, 45 grams: 80 grams, 35 grams: 90 grams. Data analysis using SPSS with one-way ANOVA with an alpha of 5% or 0.05. If the calculated p is smaller and equal to 5% alpha or 0.05, it means that there are significant organoleptic quality differences in color, aroma, texture and taste between each treatment and continued with Duncan's test.

The results showed that there was a significant effect on the substitution of oyster mushrooms on the level of preference for texture and taste of tuna dim sum, while for color and aroma there was no significant effect.

Bibliography : 19 (1986-2020)

**Keywords : Substitution, Oyster Mushrooms, Cob Fish, Dimsum and
Preference Level.**