

**UJI TINGKAT KESUKAAN PADA DIMSUM AYAM DENGAN
SUSBTITUSI IKAN TERI (*Stolephorus sp*)**

DESBY FITRI



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
RIAU
JURUSAN GIZI
PEKANBARU 2024**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Pada Dimsum Ayam dengan Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus Sp*)” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 27 Mei 2024



Desby Fitri

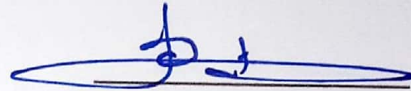
P03213411052

HALAMAN PENGESAHAN

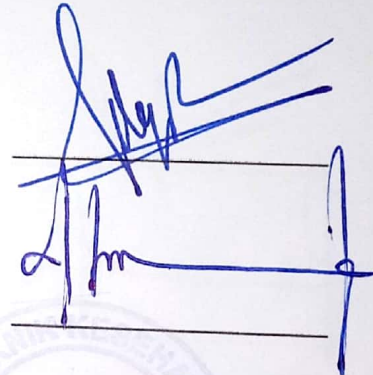
Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan Pada Dimsum Ayam
dengan Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*)
Nama : Desby Fitri
NIM : P032113411052

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

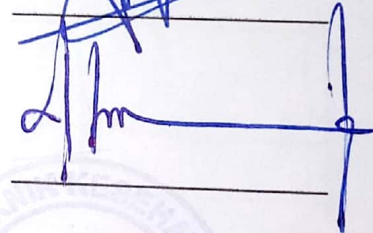
Pembimbing 1 :
Roziana, SST, M.Gizi



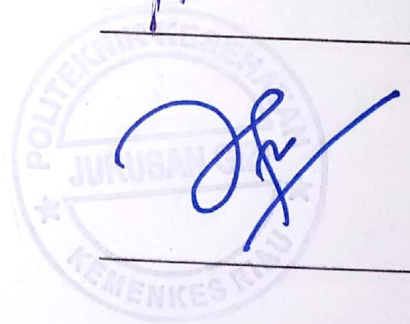
Pembimbing 2 :
Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt



Penguji :
Nur Kholis, M.Pd



Diketahui oleh Ketua Jurusan :
Fitri, SP, M.K.M
NIP. 198008132006042010



Tanggal Ujian :
27 Mei 2024

Tanggal Lulus :

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Uji Tingkat Kesukaan Pada Dimsum Ayam Dengan Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*)" ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusun tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Ibu Rully Hevriana, SST, Bdn, M.Keb, M.H selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Ibu Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Ibu Roziana SST, M.Gizi selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Ibu Dra. Lily Restusari, M.Farm, Apt selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Nur Kholis, M.Pd selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan Tugas Akhir.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukunganterbaik kepada penulis.
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 27 Mei 2024

Desby Fitri

P032113411052

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| PERNYATAAN KEASLIAN | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | vii |
| HALAMAN PENGESAHAN | viii |
| KATA PENGANTAR | ix |
| DAFTAR ISI | xi |
| DAFTAR TABEL | xiii |
| DAFTAR GAMBAR | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xv |
| RIWAYAT HIDUP | xvi |
| BAB I | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.3.1. Tujuan Umum..... | 4 |
| 1.3.2. Tujuan Khusus..... | 4 |
| 1.4. Manfaat Penelitian..... | 4 |
| 1.4.1. Bagi penulis..... | 4 |
| 1.4.2. Bagi Masyarakat..... | 4 |
| 1.4.3. Bagi Institusi..... | 5 |
| 1.5. Ruang Lingkup..... | 5 |
| BAB II | 6 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1. Dimsum..... | 6 |
| 2.2. Ikan Teri (<i>Stolephorus sp.</i>)..... | 6 |
| 2.2.1. Kandungan Gizi Ikan Teri..... | 7 |
| 2.3. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Dimsum</i> | 8 |
| 2.3.1. Tepung Terigu..... | 8 |
| 2.3.2. Tepung Tapioka..... | 8 |
| 2.3.3. Ayam..... | 8 |
| 2.3.4. Wortel (<i>Daucus carota L.</i>)..... | 9 |
| 2.3.5. Labu Siam (<i>Secium Edule</i>)..... | 9 |
| 2.3.6. Telur Ayam..... | 9 |
| 2.4. Uji Organoleptik..... | 10 |

| | |
|---|-----------|
| 2.5 Uji Hedonik | 10 |
| 2.6 Panelis..... | 11 |
| 2.7 Kalsium (Ca)..... | 13 |
| BAB III..... | 15 |
| METODE PENELITIAN..... | 15 |
| 3.1. Jenis dan Desain Penelitian | 15 |
| 3.2. Waktu dan Tempat..... | 15 |
| 3.3. Penelitian Pendahuluan..... | 15 |
| 3.4. Penelitian Lanjutan | 16 |
| 3.5. Alat dan Bahan | 17 |
| 3.5.1. Alat | 17 |
| 3.5.2 Bahan | 17 |
| 3.6. Rancangan Penelitian..... | 17 |
| 3.6.1. Jumlah Bahan Pada Tiap Perlakuan | 17 |
| 3.7. Prosedur Kerja | 18 |
| 3.8. Pengumpulan dan Analisis Data..... | 19 |
| 3.8.1. Pengumpulan Data..... | 19 |
| 3.8.2. Pengolahan Data..... | 19 |
| 3.9.3. Analisis Data..... | 19 |
| BAB IV | 20 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 20 |
| 4.1. Deskripsi Produk | 20 |
| 4.2. Hasil Uji Organoleptik..... | 23 |
| 4.3. Tingkat Kesukaan Warna | 24 |
| 4.4. Uji Tingkat Kesukaan Aroma..... | 26 |
| 4.5. Uji Tingkat Kesukaan Pada Rasa | 27 |
| 4.6. Uji Tingkat Kesukaan Pada Tekstur..... | 28 |
| BAB V..... | 30 |
| PENUTUP..... | 30 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 30 |
| 5.2. Saran | 30 |
| DAFTAR PUSTAKA | 31 |
| LAMPIRAN..... | 35 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2.1. Kandungan Gizi Ikan Teri per 100 gram | 7 |
| Tabel 2.2 Angka Kecukupan Kalsium yang Dianjurkan (perorang per hari)..... | 13 |
| Tabel 3. 1 Hasil Penelitian Pendahuluan..... | 15 |
| Tabel 3. 2 Bahan Pada Tiap Perlakuan | 17 |
| Tabel 3. 3 Prosedur Pembuatan Dimsum Substitusi Ikan Teri | 18 |
| Tabel 4.1. Deskripsi Dimsum Ayam dan Substitusi Ikan Teri..... | 20 |
| Tabel 4.2. Hasil Organoleptik Dimsum dengan Substitusi Ikan teri..... | 24 |
| Tabel 4.3 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Pada Warna | 25 |
| Tabel 4.4 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Pada Aroma | 26 |
| Tabel 4.5 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Pada Rasa | 27 |
| Tabel 4.6 Hasil Uji Tingkat Kesukaan Pada Tekstur..... | 28 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---------------------------|---|
| Gambar 2.1 Ikan Teri..... | 6 |
|---------------------------|---|

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden..... | 36 |
| Lampiran 2 Formulir Uji Hedonik | 37 |
| Lampiran 3 Hasil Analisa Warna Pada Dimsum dengan Substitusi Ikan Teri | 38 |
| Lampiran 4 Hasil Analisa Aroma Pada Dimsum dengan Substitusi Ikan Teri | 39 |
| Lampiran 5 Hasil Analisa Rasa Pada Dimsum dengan Substitusi Ikan Teri | 40 |
| Lampiran 6 Hasil Analisa Tekstur Pada Dimsum dengan Substitusi Ikan Teri | 41 |
| Lampiran 7 Dokumentasi Uji Organoleptik..... | 42 |
| Lampiran 8 Formulir Uji Hedonik Panelis..... | 43 |