

ABSTRAK

DESBY FITRI. Uji Tingkat Kesukaan Pada Dimsum Ayam Dengan Substitusi Ikan Teri (*Stolephorus sp*). Dibimbing oleh ROZIANA dan LILY RESTUSARI.

Kalsium merupakan mineral yang paling banyak terdapat didalam tubuh dibandingkan mineral lain. Namun konsumsi kalsium rata-rata di Indonesia hanya 254 mg per hari dari 800 mg per hari menurut angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Mineral kalsium dapat diperoleh melalui jenis makanan seperti susu dan olahannya, kubis, brokoli, almond, salmon, jus jeruk, dan ikan. Diantara seluruh jenis ikan yang memiliki kandungan mineral kalsium paling tinggi yaitu ikan teri (*Stolephorus sp*). Pengolahan ikan teri selama ini masih terbatas dengan digoreng, maupun ditumis, sehingga perlu dilakukan pengolahan yang lebih variasi dan menarik, salah satu contoh makanan yang bisa di variasikan dengan ikan teri adalah dimsum. Dimsum banyak disukai oleh masyarakat dan seringkali menjadi makanan ringan alternatif oleh konsumen di sela rutinitas yang sibuk dan padat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada dimsum dengan substitusi ikan teri (*Stolephorus sp*). Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan substitusi ikan teri yaitu 0%, 25%, 40%, dan 50% ikan teri. Pengujian hedonik dilakukan pada 25 panelis agak terlatih di Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Analisis data dilakukan dengan uji *One Way Annova* dan uji lanjutan *Duncan* apabila nilai *sign* <0,5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada setiap perlakuan dimsum dengan substitusi ikan teri didapatkan nilai *sign* >0,5 yang berarti tidak ada perbedaan nyata terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada setiap perlakuan dimsum dengan substitusi ikan teri.

Kata Kunci : Dimsum, Ikan teri, Uji hedonik.

ABSTRAK

DESBY FITRI. Test of Likeability of Chicken Dimsum Substituted with Anchovy (*Stolephorus sp*). Supervised by ROZIANA and LILY RESTUSARI.

Calcium is a mineral that is most abundant in the body compared to other minerals. However, the average calcium consumption in Indonesia is only 254 mg per day from 800 mg per day according to the recommended nutritional adequacy figures. Calcium minerals can be obtained through foods such as milk and dairy products, cabbage, broccoli, almonds, salmon, orange juice and fish. Among all types of fish that have the highest calcium mineral content are anchovies (*Stolephorus sp*). So far, the processing of anchovies is still limited to frying or sautéing, so it is necessary to carry out more varied and interesting processing. One example of food that can be varied with anchovies is dim sum. Dimsum is liked by many people and is often an alternative snack for consumers during busy and busy routines. This research aims to determine the level of preference for dimsum with the substitution of anchovies (*Stolephorus sp*). This research is experimental with a Completely Randomized Design (CRD) research design with anchovy substitution, namely 0%, 25%, 40% and 50% anchovy. Hedonic testing was carried out on 25 moderately trained panelists at the Riau Ministry of Health Polytechnic Food Laboratory. Data analysis was carried out using the *One Way Anova* test and the Duncan follow-up test if the sign value was <0.5 . The results of the research showed that in each dimsum treatment with anchovy substitution, a sign value was >0.5 , which means there was no real difference in color, aroma, texture and taste in each dimsum treatment with anchovy substitution.

Keywords: Dimsum, Ancovy, Hedonic test.