

Universitas Ngudi Waluyo  
Program Studi S1 Gizi  
Fakultas Kesehatan  
Skripsi, Agustus 2023  
Ganys Werdhi Cahyani  
061191009

**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Dimsum Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)**

**ABSTRAK**

**Latar belakang :** Dimsum merupakan makanan selingan yang banyak ditemukan dan digemari oleh kalangan masyarakat karena bentuknya yang unik serta penampilannya yang menarik. Melihat kandungan protein ikan gabus yang cukup tinggi tetapi kurang digemari oleh masyarakat dikarenakan pengolahannya yang monoton, perlu pengembangan produk yang dapat dijadikan inovasi untuk meningkatkan nilai fungsional serta kandungan gizi. Salah satu pangan lokal yang bisa ditambahkan adalah kacang hijau yang dibuat tepung.

**Tujuan :** Mengetahui formulasi dimsum berdasarkan uji tingkat kesukaan dan mendeskripsikan kandungan gizi berupa energi, protein, lemak dan karbohidrat.

**Metode :** Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental membuat dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau dengan 3 formulasi yaitu formulasi I (90% : 10%), formulasi II (70% : 30%) dan formulasi III (50% : 50%). Analisis protein menggunakan metode *kjeldahl*, analisis lemak menggunakan metode *Soxhlet* dan analisis karbohidrat menggunakan *luff-schoorl*

**Hasil :** Penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan rata-rata paling banyak penerimaan pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur didapatkan hasil paling tinggi pada formulasi I yaitu 75% dibandingkan rata-rata presentase formula II 64.8% dan formula III 61.8%. Kandungan gizi F1 berdasarkan hasil analisis didapatkan kandungan energi 188.8 kkal, protein 10.3gram, lemak 1.8 gram dan karbohidrat 32.6 gram

**Simpulan :** Dimsum formulasi 1 merupakan formulasi terbaik yang paling disukai dengan nilai kandungan gizi melebihi batas SNI

**Kata Kunci :** Dimsum, ikan gabus, tepung kacang, tingkat kesukaan, kandungan gizi

*Ngudi Waluyo University*  
*SI Nutrition Study Program*  
*Faculty of Health*  
*Thesis, August 2023*  
**Ganys Werdhi Cahyani**  
**061191009**

*Level of Preference and Nutritional Content of Snakehead Fish (*Opiocephalus Striatus*)  
Dimsum with Green Mung Beans (*Vigna Radiata*) Flour Addition*

**ABSTRACT**

**Background:** *Dimsum is a snack food that is widely found and favored by the community because of its unique shape and attractive appearance. Seeing the high protein content of snakehead fish but less favored by the public due to its monotonous processing, it is necessary to develop products that can be used as innovations to increase functional value and nutritional content. One of the local foods that can be added is green mung beans made into flour.*

**Objective:** *Knowing the dimsum formulation based on the level of preference test and describing the nutritional content in the form of energy, protein, fat and carbohydrates.*

**Methods:** *This research was an experimental study of making snakehead fish dimsum with the addition of green mung bean flour in 3 formulations, namely formulation I (90% : 10%), formulation II (70% : 30%) and formulation III (50% : 50%). Protein analysis using the Kjeldahl method, fat analysis using the Soxhlet method and carbohydrate analysis using the Luff-Schoorl*

**Results:** *Research shows that based on the average acceptance of the parameters of color, aroma, taste, texture, the highest results were obtained in formulation I, namely 75% compared to the average percentage of formula II, 64.8% and formula III, 61.8%. Based on the results of the analysis, the nutritional content of F1 contains 188.8 kcal of energy, 10.3 grams of protein, 1.8 grams of fat and 32.6 grams of carbohydrates.*

**Conclusion:** *Dimsum formulation I is the best and most preferred formulation with a nutritional value exceeding the SNI*

**Keywords:** *Dimsum, snakehead fish, green mung bean flour, level of preference, nutritional content*