



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM IKAN
GABUS (*Opiocephalus Striatus*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
KACANG HIJAU
(*Vigna Radiata*)**

SKRIPSI

Disusun Oleh:

GANYS WERDHI CAHYANI

NIM. 061191009

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
UNGARAN
2023**



**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM IKAN
GABUS (*Opiocephalus Striatus*) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG
KACANG HIJAU
(*Vigna Radiata*)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Gizi (S.Gz)

Disusun Oleh:

GANYS WERDHI CAHYANI

NIM. 061191009

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
UNGERAN
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM IKAN

GABUS (*Opiocephalus Striatus*) DENGAN PENAMBAHAN

TEPUNG KACANG HIJAU

(*Vigna Radiata*)

Oleh :

GANYS WERDHI CAHYANI

NIM. 061191009

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS KESEHATAN

UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah
diperkenankan untuk diujikan

Ungaran, 4 Agustus 2023

Pembimbing Utama



Dyah Kartika Wening, S.Pd.,M.Gz
NIDN. 0619099102

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:
**TINGKAT KESUKAAN DAN KANDUNGAN GIZI DIMSUM IKAN
GABUS (*Opiocephalus Striatus*) DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna Radiata*)**

Oleh:
GANYS WERDHI CAHYANI
NIM. 061191009


Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo, pada:

Hari : Rabu
Tanggal : 9 Agustus 2023


Tim Penguji:
Ketua Penguji

Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Anggota/Penguji I

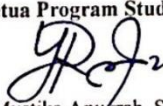

Aryanti Setyaningsih, S.Gz., M.P.H.
NIDN/0630049202

Anggota/Penguji II


Dyah Kartika Wening, SPd, M.Gz
NIDN. 0619099102

Mengetahui,


Dekan Fakultas Kesehatan
N. L. Kusno, S.Kep., M.Kep
NIDN/0627097501

Ketua Program Studi S1 Gizi

Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ganys Werdhi Cahyani

NIM : 061191009

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi berjudul "**Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Dimsum Ikan Gabus (*Opiocephalus Stiatius*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)**" adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar apapun di Perguruan Tinggi manapun
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar Pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, Agustus 2023

Pembimbing



Dyah Kartika Wening, S.Pd.,M.Gz
NIDN. 0619099102

Yang membuat pernyataan,



Ganys Werdhi Cahyani
NIM.061191009

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ganys Werdhi Cahyani

NIM : 061191009

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan
Universitas Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat, mempublikasi Skripsi saya yang berjudul "Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Dimsum Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)" untuk kepentingan akademik.

Ungaran, Agustus 2023

Yang Membuat Pernyataan,



Ganys Werdhi Cahyani

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Ganys Werdhi Cahyani
Tempat,Tanggal Lahir : Kab. Semarang, 23 Juli 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Desa Tegaron Dusun Krajan 1 RT 01 RW 02 Kec. Banyubiru Kab.
Semarang
Email : ganyswer1011@gmail.com
No. HP : 085850736908

Riwayat Pendidikan

1. TK ISLAM TARBIYATUL BANIN : Tahun Ajaran 2006-2007
2. SD NEGERI ROWOBONI 02 : Tahun Ajaran 2007-2013
3. SMP NEGERI 1 BANYUBIRU : Tahun Ajaran 2013-2016
4. SMA NEGERI 1 BERGAS : Tahun Ajaran 2016-2019
5. UNIVERSITAS NGUDI WALUYO : Tahun Ajaran 2019-2023

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*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat hidayah dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Dimsum Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*)”**. Skripsi ini diajukan sebagai syarat dalam memperoleh gelar sarjana pada Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo. Selesaiannya penulisan skripsi ini tidak lepas atas bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak yang telah mengarahkan, membantu dan menasihati penulis supaya penulisan skripsi ini dapat terselesaikan dengan maksimal sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan, untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku Rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Bapak Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz.,M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi
4. Ibu Dyah Kartika Wening, S.Pd.,M.Gz selaku pembimbing skripsi yang selama ini telah meluangkan waktu, pikiran dan tenaga dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, arahan dan motivasi dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini
5. Seluruh dosen program studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang senantiasa membimbing dan memberikan dorongan
6. Bapak Samsudin, Ibu Siti Fajryah, Adik Zazkya, Adik Fara dan seluruh keluarga besar yang senantiasa memberikan do'a, nasihat, kasih sayang, dorongan, dukungan material dan immaterial sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan sebaik-baiknya
7. Diri saya sendiri, yang telah mampu kooperatif dalam mengerjakan skripsi ini. Terimakasih karena selalu berpikir positif ketika keadaan sempit tidak berpihak dan selalu berusaha untuk mempercayai diri sendiri hingga akhirnya diri saya mampu membuktikan bahwa saya bisa mengandalkan diri sendiri

8. Agusta yang terus memberikan dukungan dengan tulus untuk berjuang menyelesaikan skripsi ini
9. Sahabat saya Arum, Sekar, Mega, Assa, Nirmala dan rekan seperjuangan mahasiswa Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo angkatan 2019 yang senantiasa berpartisipasi dalam mendukung dan memberikan semangat dalam penulisan skripsi ini
10. Teman-teman satu pembimbing skripsi Wahyu, Fara, Oktavia, Ulli terimakasih sudah menjadi partner bimbingan dan memberikan dukungan dalam hal positif selama penulisan skripsi ini
11. Seluruh pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu per satu, yang telah memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung sejak awal masa perkuliahan hingga terselesaikannya skripsi ini

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan dan penyusunan naskah skripsi ini karena keterbatasan kemampuan waktu dan biaya yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun serta memotivasi demi kesempurnaan skripsi ini.

Ungaran, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL LUAR	1
SAMPUL DALAM.....	2
HALAMAN PERSETUJUAN	3
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORISINALITAS	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI.....	5
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	7
ABSTRAK.....	8

ABSTRACT	9
KATA PENGANTAR.....	10
DAFTAR ISI	11
DAFTAR GAMBAR	14
DAFTAR TABEL.....	15
DAFTAR LAMPIRAN	16
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Tinjauan Teori	Error! Bookmark not defined.
1. Ikan Gabus	Error! Bookmark not defined.
2. Tepung Mocaf.....	Error! Bookmark not defined.
3. Tepung Kacang Hijau.....	Error! Bookmark not defined.
4. Dimsum	Error! Bookmark not defined.
5. Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
6. Uji Analisis Zat Gizi.....	Error! Bookmark not defined.
B. Kerangka Teori	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Konsep.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Populasi dan Sampel	Error! Bookmark not defined.
D. Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
E. Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
F. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
G. Pengolahan Data	Error! Bookmark not defined.
H. Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.

A. Gambaran Umum Produk.....	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil dan Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
C. Keterbatasan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP.....	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan.....	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Halaman

- Gambar 2.1 Kerangka Teori.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 2.2 Kerangka Konsep**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.1 Diagram alir pembuatan isian dimsum**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.2 Diagram alir pembuatan dimsum ...**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.3 Diagram alir uji analisis nilai kadar semimicro kjeldhal**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.4 Diagram alir uji analisis nilai kadar lemak metode ekstrasi langsung dengan alat Soxhlet.....**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.5 Diagram alir uji analisis nilai kadar karbohidrat metode uji luff school**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.6 Diagram alir uji analisis nilai energi**Error! Bookmark not defined.**
- Gambar 3.7 Diagram Alur Kerja Penelitian**Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1	Kandungan gizi ikan gabus berdasarkan per100 gram bahan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.2	Kandungan gizi tepung mocaf dan standar SNI tepung mocaf ...	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.3	Kandungan Gizi per 100 gram Kacang Hijau Segar	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau per 100 gram	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.5	Syarat mutu siomai	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.6	Syarat mutu siomai	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.1	Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.2	Alat dan bahan pembuatan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.3	Bahan Kulit Dimsum	Error! Bookmark not defined.
Tabel 3.4	Bahan Isian Dimsum.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.1	Tabel Hasil Uji Tingkat Kesukaan Dimsum IkanGabus dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau formula 1	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4.2	Kandungan Zat Gizi Dimsum Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau pada F1.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1.	Jadwal Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2.	Master Data.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3.	Formulir Lembar Persetujuan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4.	Formulir Tingkat Kesukaan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5.	Dokumentasi	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6.	Standar Resep.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 7.	Rincian Anggaran Biaya Pendidikan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 8.	Lembar Pengesahan Seminar Proposal	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 9.	Surat EC.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 10.	Hasil Uji Kandungan Gizi.....	Error! Bookmark not defined.