



PENGEMBANGAN DIMSUM AYAM MODIFIKASI LABU SIAM (*SECHIUM EDULE*) DAN SARI DAUN SELEDRI (*APIUM GRAVEOLENS*) UNTUK HIPERTENSI

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

CATHERINE FIORELLA



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengembangan Dimsum Ayam Modifikasi Labu Siam (*Sechium edule*) dan Sari Daun Seledri (*Apium graveolens*) Untuk Hipertensi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2025

Catherine Fiorella
J0306211174



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

CATHERINE FIORELLA. Pengembangan Dimsum Ayam Modifikasi Labu Siam (*Sechium edule*) dan Sari Daun Seledri (*Apium graveolens*) Untuk Hipertensi. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK.

Hipertensi adalah suatu keadaan meningkatnya tekanan darah sistolik lebih dari sama dengan 140 mmHg dan diastolik lebih dari 90 mmHg. Labu siam merupakan buah dengan kandungan kalium yang tinggi sementara seledri merupakan salah satu tanaman yang dapat mengobati hipertensi karena kandungan flavonoidnya yang tinggi. Penelitian ini bertujuan mengembangkan dimsum ayam dengan menggunakan modifikasi labu siam dan penambahan sari daun seledri pada kulit dimsum sebagai kudapan alternatif bagi penderita hipertensi. Desain penelitian menggunakan desain eksperimental atau percobaan. Taraf penggunaan ayam dan labu pada penelitian ini antara lain F1 (75%:25%), F2 (50%:50%), dan F3 (25%:75%). Hasil organoleptik dari 30 responden menunjukkan bahwa formula F2 menjadi formula terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik. Dimsum ayam dengan penambahan labu siam dan sari daun seledri per saji (105 g) memiliki kontribusi energi 10%, protein 13,5%, lemak 11,3%, karbohidrat 9,4%, natrium 2,8%, dan kalium 4,5%. Harga jual produk dimsum ayam dengan penambahan labu siam dan sari daun seledri adalah Rp9.000/porsi.

Kata kunci: Dimsum ayam, hipertensi, kudapan, labu siam, seledri

ABSTRACT

CATHERINE FIORELLA. Development of Modified Chicken Dim Sum with Chayote (*Sechium edule*) and Celery Leaf Extract (*Apium graveolens*) for Hypertension. Supervised by WORO WIRYAR TUTIK.

Hypertension is a condition characterized by an increase in systolic blood pressure of ≥ 140 mmHg and diastolic pressure of >90 mmHg. Chayote is a fruit rich in potassium, while celery is a plant known to help treat hypertension due to its high flavonoid content. This study aims to develop chicken dim sum using modified chayote and the addition of celery leaf extract in the dim sum wrapper as an alternative snack for individuals with hypertension. The research design uses an experimental design. The variations in chicken and chayote proportions in this study were F1 (75%:25%), F2 (50%:50%), and F3 (25%:75%). The results from organoleptic testing of 30 respondent that, the F2 formula was the most preferred. Chicken dim sum with added chayote and celery leaf extract per serving (105 g) provides contributions of 10% energy, 13.5% protein, 11.3% fat, 9.4% carbohydrates, 2.8% sodium, and 4.5% potassium. The selling price of the chicken dim sum with chayote and celery leaf extract is Rp9,000 per portion.

Keywords: Celery, chayote, chicken dim sum, hypertension, snack



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PENGEMBANGAN DIMSUM AYAM MODIFIKASI LABU SIAM (*SECHIUM EDULE*) DAN SARI DAUN SELEDRI (*APIUM GRAVEOLENS*) UNTUK HIPERTENSI

CATHERINE FIORELLA

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Laporan Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**





Judul Laporan

: Pengembangan Dimsum Ayam Modifikasi Labu Siam (*Sechium edule*) dan Sari Daun Seledri (*Apium graveolens*) Untuk Hipertensi

Nama Penulis
NIM

: Catherine Fiorella
: J0306211174

Disetujui oleh :

Pembimbing Akademik :
Dra. Woro Wiray Tutik, M.M.

Diketahui oleh :

Ketua Program Studi :
Annisa Rizkiriani S.Gz., M.Si.
NIP. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, MT.
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian :
23 Juli 2025

Tanggal Lulus :

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengulang kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji serta syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan selama bulan Maret-Mei 2025 ini ialah modifikasi produk, dengan judul “Pengembangan Dimsum Ayam Modifikasi Labu Siam (*Sechium edule*) dan Sari Daun Seledri (*Apium graveolens*) Untuk Hipertensi”.

Penelitian ini disusun sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi IPB University. Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak-pihak yang membantu dan memberi dukungan dalam penyelesaian karya ilmiah ini, diantaranya :

1. Ibu Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M selaku dosen pembimbing yang telah memberikan waktu, tenaga, dan ilmu selama membimbing penulis dalam menyelesaikan karya ilmiah ini.
2. Ibu Rosyda Dianah S.K.M, M.K.M selaku dosen moderator yang telah memberikan saran dan masukan untuk perbaikan karya ilmiah ini.
3. Kedua orang tua penulis, Bapak Dharmawan Tanudjaja dan Ibu Dewiningsih Tharna, kepada kakak-kakak penulis Carissa Aurelia dan Caroline Anabel yang telah memberikan dukungan moral.
4. Kepada seseorang yang sangat berarti dalam hidup saya, Bonifasius Kevin atas segala dukungan, bantuan, dan motivasi yang luar biasa.
5. Kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan saya yang telah berjuang bersama menjadi penguat selama masa-masa sulit dalam menyelesaikan karya ini.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya untuk pengembangan modifikasi produk di bidang makanan sehat.

Bogor, Agustus 2025

Catherine Fiorella



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengilang kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II KERANGKA PEMIKIRAN	4
III METODE PENELITIAN	5
3.1 Desain, Tempat dan Waktu Penelitian	5
3.2 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
3.3 Populasi, Sampel, dan Kriteria Inklusi	6
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	7
3.5 Definisi Operasional	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Gambaran Umum Produk	9
4.2 Pengolahan Produk	9
4.3 Uji Organoleptik	13
4.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	17
4.5 Kontribusi Energi dan Zat Gizi terhadap AKG dan ALG	19
4.6 Analisis Keuangan	20
4.7 Analisis Hilirisasi Produk Kepada Mitra	23
V SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1 Kesimpulan	25
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29



1	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	5
2	Definisi Operasional	7
	Alat produksi	10
	Perubahan proses produksi dimsum	11
	Bahan produksi dimsum	12
	Hasil uji hedonik produk dimsum	13
	Rata-rata tingkat kesukaan produk dimsum	16
	Kandungan gizi produk dimsum ayam dengan modifikasi labu siam dan sari daun seledri	17
	Kandungan gizi dimsum sebagai pembanding	18
10	Kontribusi zat gizi dimsum terhadap AKG remaja 19 – 29 Tahun	19
11	Kontribusi zat gizi dimsum terhadap ALG kelompok umum	20
12	Biaya bahan baku satu resep dimsum	21
13	Biaya tenaga kerja dan overhead produksi dimsum	22
14	Harga pokok produksi dimsum	22

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pemikiran	4
2	Tahap Pengolahan Dimsum	10
3	Formulasi Dimsum	12
4	Grafik Penampilan Dimsum	13
5	Grafik Aroma Dimsum	14
6	Grafik Tekstur Dimsum	15
7	Grafik Warna Dimsum	15
8	Grafik Rasa Dimsum	16
9	Produk Dimsum Terpilih	17

DAFTAR LAMPIRAN

1	Form Uji Organoleptik	31
2	Dokumentasi Uji Organoleptik	31
3	Hasil SPSS 2027 Uji Kruskal Wallis	32
4	Dokumentasi Produk Dimsum Dengan Mitra	32
5	Design Label Kemasan	33
6	Kemasan Produk Dimsum	33