



DAYA TERIMA DIMSUM IKAN BANDENG DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA L*) SEBAGAI SNACK UNTUK PENDERITA ANEMIA

SHABINA REGITA PUTRI



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

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 merugikan 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 AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan tugas akhir berjudul “Daya Terima Dismsum Ikan Bandeng dengan Penambahan Daun Kelor Sebagai Snack untuk Penderita Anemia” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum di ajukan dalam bentuk apapun 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 tugas akhir ini.

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

Bogor, Juni 2024

Shabina Regita Putri
J0306201177

- 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik 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 merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

SHABINA REGITA PUTRI. Daya Terima Dimsum Ikan Bandeng dengan Penambahan Daun Kelor (*MORINGA OLEIFERA L*) sebagai Snack untuk Penderita Anemia. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI.

Masalah kesehatan yang sering dialami oleh remaja akibat kekurangan asupan zat besi adalah anemia. Anemia merupakan adalah konsentrasi hemoglobin atau jumlah sel darah merah di bawah normal. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengembangan daya terima dimsum ikan bandeng dengan penambahan daun kelor untuk remaja. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap dengan penambahan daun kelor sebesar 10%, 30%, dan 50% AKG zat besi remaja. Penentuan formula terpilih didasarkan pada tingkat penerimaan uji hedonik oleh panelis. Formula dimsum ikan bandeng yang terpilih adalah F1 dengan penambahan daun kelor sebesar 10% dari AKG zat besi remaja. Hasil uji hedonik menunjukkan terdapat perbedaan signifikan pada atribut rasa, aroma, dan tekstur. Hasil analisis sifat kimia mengandung kadar air 56%, kadar abu 2.35%, energi 193 kkal, protein 12.52 %, lemak 42.03%, karbohidrat 25.77%, dan zat besi 3.22 mg.

Kata kunci: anemia, daun kelor, ikan bandeng, makanan selingan, zat besi.

ABSTRACT

SHABINA REGITA PUTRI. Acceptability of Milkfish Dim Sum with the Addition of Moringa Leaves (*MORINGA OLEIFERA L*) as a Snack for Anemia Sufferers. Guided by ANNISA RIZKIRIANI.

A health problem that is often experienced by adolescents due to a lack of iron intake is anemia. Anemia is a hemoglobin concentration or the number of red blood cells below normal. This study aims to study the development of milkfish dimsum acceptability with the addition of moringa leaves for adolescents. The experimental design used in this study was a complete randomized design with the addition of moringa leaves by 10%, 30%, and 50% AKG of adolescent iron. The determination of the selected formula is based on the acceptance rate of the hedonic test by the panelists. The milkfish dimsum formula selected is F1 with the addition of moringa leaves by 10% of the juvenile iron AKG. The results of the hedonic test showed that there were significant differences in taste, aroma, and texture attributes. The results of the chemical property analysis contained 56% water content, 2.35% ash content, 193 kcal energy, 12.52% protein, 42.03% fat, 25.77% carbohydrates, and 3.22 mg iron.

Keywords:, anemia, milkfish, moringa leaves, interlude foods, iron.



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 2024
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. 13 Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait.



DAYA TERIMA DIMSUM IKAN BANDENG DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (*MORINGA OLEIFERA L*) SEBAGAI SNACK UNTUK PENDERITA ANEMIA

SHABINA REGITA PUTRI

Laporan Proyek 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
2024**



@Hak cipta milik IPB University

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

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Ani Nuraeni S.Pd., M.Pd



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.

Judul Proyek Akhir : Daya Terima Dimsum Ikan Bandeng dengan Penambahan Daun kelor (Moringa Oleifera L) sebagai Snack untuk Penderita Anemia
Nama : Shabina Regita Putri
NIM : J0306201177

Nama
NIM

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

**Pembimbing :
Annisa Rizkiriani S.Gz., M.Si.**

Diketahui oleh

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

**Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171992031003**

**Tanggal Ujian:
7 Juni 2024**

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Penelitian ini dilaksanakan sejak bulan Februari hingga Maret 2024 dengan judul “Daya Terima Dimsum Ikan Bandeng dengan Penambahan Daun Kelor sebagai Snack untuk Penderita Anemia”. Laporan Proyek Akhir ini disusun dalam rangka memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Terima kasih penulis ucapkan kepada ibu Annisa Rizkiriani S.Gz, M.Si sebagai dosen pembimbing tugas akhir yang senantiasa membimbing, mendukung, dan memberikan saran yang sangat berguna bagi penulis selama penelitian dan penyusunan tugas akhir ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada ibu Ani Nuraeni S.Pd, M.Pd sebagai dosen pemandu seminar dan penguji tugas akhir yang telah memberikan banyak saran dan masukan untuk perbaikan tugas akhir ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, mba, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Semua teman-teman yang lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas semangat, motivasi, kebersamaan dan bantuannya.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2024

Shabina Regita Putri



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
KERANGKA PEMIKIRAN	3
METODE	5
3.1 Desain, Lokasi dan Waktu	5
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Contoh	5
3.3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	7
3.5 Bahan dan Alat	8
3.6 Prosedur Kerja	10
3.7 Definisi Operasional	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Uji Organoleptik pada Dimsum Morafish	12
4.2 Analisis Data Organoleptik pada Dimsum Morafish	13
4.3 Analisis Kandungan Gizi pada Dimsum Morafish	17
4.4 Kontribusi Zat Gizi Terhadap AKG Anemia Remaja	21
V SIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Simpulan	23
5.2 Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	32

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	6
2	Bahan formulasi dimsum ikan bandeng dan tp. Kcg. ijo	8
3	Bahan formula dimsum ikan patin dan daun kelor	8
4	Bahan pengolahan formula	8
5	Bahan pengolahan formula (<i>lanjutan</i>)	9
6	Alat produksi dimsum ikan bandeng dan daun kelor	9
7	Nilai uji organoleptik panelis	13
8	Hasil uji kandungan gizi	18
9	Kontribusi zat gizi berdasarkan AKG	21
10	Kontribusi zat gizi berdasarkan AKG (<i>lanjutan</i>)	22

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran	4
2	Proses produksi kulit dimsum	10
3	Proses produksi pengolahan isian dimsum	11
4	Proses produksi pengolahan saus dimsum	11
5	Hasil uji hedonik terhadap rasa	14
6	Hasil uji hedonik terhadap warna	14
7	Hasil uji hedonik terhadap aroma	15
8	Hasil uji hedonik terhadap tekstur	16
9	Hasil uji hedonik terhadap penampilan	17

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil Formula Dimsum Ikan Bandeng dan Daun Kelor	29
2	Form Uji Organoleptik	29
3	Panelis Melakukan Uji Organoleptik	29
4	Hasil Uji Laboratorium PT. SIG	30
5	Logo dan Label Produk	31
6	Kemasan Dimsum Morafish	31

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dianggap 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. Dianggap mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.