

**DAYA TERIMA DIMSUM IKAN TERI (*Stolephorus Tri*) DENGAN
PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*Vigna Radiata*) YANG
BERBEDA SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**

KARYA TULIS ILMIAH



**RAHEL MARTINA SITORUS
P01031122032**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2025**

**DAYA TERIMA DIMSUM IKAN TERI (*Stolephorus Tri*) DENGAN
PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*Vigna Radiata*) YANG
BERBEDA SEBAGAI MAKANAN SELINGAN**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**RAHEL MARTINA SITORUS
P01031122032**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2025**

PERNYATAAN PESETUJUAN

Judul : Daya Terima Dimsum Ikan Teri
(*Stolephorus Tri*) dengan Penambahan
Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) yang
Berbeda sebagai Makanan Selingan.

Nama Mahasiswa : Rahel Martina Sitorus

Nomor Induk Mahasiswa : P01031122032

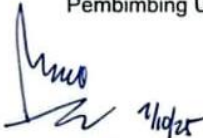
Program Studi : Diploma III

Menyetujui :



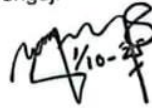
Rumida, SP, M. Kes

Pembimbing Utama / Ketua Penguji



Novriani Tarigan, DCN, M. Kes

Anggota Penguji



Urbanus Sihotang, SKM, M. Kes

Anggota Penguji

Mengetahui

Ketua Jurusan



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes

NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 8 Agustus 2025

ABSTRAK

RAHEL MARTINA SITORUS “DAYA TERIMA DIMSUM IKAN TERI (*Stolephorus Tri*) DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU (*Vigna Radiata*) YANG BERBEDA SEBAGAI MAKANAN SELINGAN” (DIBAWAH BIMBINGAN RUMIDA).

Dimsum merupakan salah satu makanan selingan yang populer, namun umumnya berbahan dasar daging ayam yang relatif mahal. Untuk itu, diperlukan inovasi berbasis pangan lokal dengan harga terjangkau dan kandungan gizi tinggi. Ikan teri dipilih karena kaya akan kalsium dan protein, sedangkan kacang hijau mengandung protein nabati, serat, dan zat bioaktif yang dapat meningkatkan nilai gizi serta karakteristik sensoris produk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dimsum ikan teri (*Stolephorus tri*) dengan penambahan kacang hijau (*Vigna radiata*) yang berbeda sebagai makanan selingan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam. Metode penelitian ini adalah eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 (tiga) perlakuan dan 2 (dua) kali pengulangan. Pengumpulan data dilakukan dengan cara uji organoleptik dengan jumlah panelis 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan C memiliki nilai rata-rata tertinggi untuk semua parameter organoleptik, yaitu warna (4,4), aroma (4,03), tekstur (4,20), dan rasa (4,28) dengan kategori sangat suka. Uji statistik ANOVA menunjukkan bahwa penambahan kacang hijau yang berbeda memberikan pengaruh signifikan terhadap daya terima dimsum ikan teri ($p < 0,05$). Dimsum perlakuan C juga mengandung kalsium sebesar 187,05 mg per 25 gram.

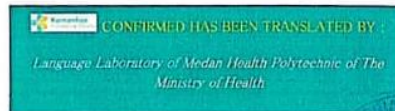
Kata kunci: Dimsum, Daya terima, Ikan teri, Kacang hijau

ABSTRACT

RAHEL MARTINA SITORUS "THE ACCEPTABILITY OF ANCHOVY (*Stolephorus Tri*) DIM SUM WITH VARYING ADDITIONS OF MUNG BEANS (*Vigna Radiata*) AS A SNACK FOOD" (CONSULTANT: RUMIDA).

Dim sum is a popular snack food, but it is generally made from chicken, which is relatively expensive. Therefore, an innovation based on local food sources that is affordable and has high nutritional content is needed. Anchovies were chosen for their high calcium and protein content, while mung beans contain vegetable protein, fiber, and bioactive substances that can enhance the nutritional value and sensory characteristics of the product. The objective of this study was to determine the acceptability of anchovy (*Stolephorus tri*) dim sum with different additions of mung beans (*Vigna radiata*) as a snack food. This research was conducted at the Food Technology Laboratory of the Nutrition Department, Medan Health Polytechnic, Ministry of Health, in Lubuk Pakam. The research method was experimental, using a completely randomized design (CRD) with 3 (three) treatments and 2 (two) replications. Data was collected through an organoleptic test with 30 panelists. The results showed that treatment C had the highest average scores for all organoleptic parameters: color (4.4), aroma (4.03), texture (4.20), and taste (4.28), falling into the "very like" category. The ANOVA statistical test indicated that the different additions of mung beans had a significant effect on the acceptability of the anchovy dim sum ($p < 0.05$). The dim sum from treatment C also contained 187.05 mg of calcium per 25 grams.

Keywords: Dim sum, Acceptability, Anchovy, Mung bean



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“Daya Terima Dimsum Ikan Teri (*Stolephorus Tri*) dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) yang Berbeda sebagai Makanan Selingan”**.

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini , penulis mendapatkan banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini dengan ketulusan hati, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Riris Oppusunggu,S.Pd,M.Kes Sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan
2. Dini Lestrina,DCN,M.Kes Sebagai Ketua Prodi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes RI Medan
3. Rumida,SP,M.Kes sebagai Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran dalam memberikan bimbingan,nasehat serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Novriani Tarigan, DCN, M. Kes selaku anggota penguji.
5. Urbanus Sihotang, SKM, M.Kes selaku anggota penguji.
6. Kedua orang tua tercinta, Bapak Bisara Sitorus dan Nurcahaya Sitohang serta Abang dan Adik yang telah memberikan dukungan doa serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran maupun masukan untuk menyempurnakan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN PESETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Ikan Teri Nasi	5
1. Pengertian Ikan Teri Nasi	5
2. Manfaat ikan teri nasi	6
3. Kandungan gizi dalam ikan teri	7
4. Hasil olahan ikan teri	7
B. Kacang Hijau	8
1. Pengertian kacang hijau	8
2. Manfaat kacang hijau	9
3. Kandungan Gizi kacang hijau	10
4. Hasil olahan kacang hijau	10
C. Dimsum	11
1. Pengertian Dimsum	11
2. Syarat Mutu Dimsum	12
3. Standar Resep Pembuatan Dimsum	13
4. Proses Pembuatan Dimsum	13
D. Uji Organoleptik	14

E. Kerangka Konsep.....	17
F. Defenisi Operasional.....	18
G. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
A. Lokasi dan Waktu penelitian.....	20
B. Jenis dan Rencana penelitian.....	20
1. Jenis penelitian.....	20
2. Jumlah Unit Percobaan.....	20
C. Penentuan Bilangan Acak.....	21
D. Prosedur Penelitian.....	22
E. Alat Pembuatan.....	23
F. Prosedur Pembuatan Bahan penelitian.....	23
G. Skema Pembuatan Dimsum.....	25
H. Nilai Gizi Dimsum.....	26
I. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	28
1. Panelis.....	28
2. Cara Pengumpulan.....	28
J. Pengolahan dan Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Hasil dan Pembahasan.....	30
B. Uji Organoleptik.....	30
1. Warna.....	30
2. Aroma.....	32
3. Tekstur.....	34
4. Rasa.....	36
5. Rekapitulasi Uji Oorganoleptik.....	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
A. KESIMPULAN.....	39
B. SARAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

NO	Halaman
1. <u>Kandungan Gizi Ikan Teri Per 100 Gr</u>	7
2. <u>Kandungan gizi kacang Hijau</u>	10
3. <u>Syarat Mutu Dimsum Ikan</u>	12
4. <u>Standar Resep Dimsum</u>	13
5. <u>Defenisi Operasional</u>	18
6. <u>Penentuan Bilangan Acak</u>	21
7. <u>Lay Out Percobaan</u>	21
8. <u>Bahan Penelitian</u>	22
9. <u>Alat Penelitaian</u>	23
10. Nilai Gizi Dimsum Ikan Teri Perlakuan C	26
11. Nilai Gizi Dimsum Ikan Teri Perlakuan D	27
12. Nilai Gizi Dimsum Ikan Teri Perlakuan E	27
13. Perbedaan Daya Terima Kesukaan Terhadap Warna Dimsum	31
14. Perbedaan Daya Terima Kesukaan Terhadap Aroma Dimsum	33
15. Perbedaan Daya Terima Kesukaan Terhadap Tekstur Dimsum	35
16. Perbedaan Daya Terima Kesukaan Terhadap Rasa Dimsum.....	36
17. Hasil Daya Terima Nilai Rata-Rata Warna,Aroma, Tekstur,dan Rasa Dimsum.....	38

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Ikan Teri (<i>Stolephorus Indicus</i>).....	6
2. Kacang Hijau	10
3. Dimsum	12
4. Skema Pembuatan Dimsum.....	14
5. Kerangka Konsep	17
6. Skema Pembuatan Dimsum Ikan Teri dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau yang Berbeda	24

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Surat pernyataan Bersedia Menjadi Panelis Penelitian	42
2. Form Uji Organoleptik.....	43
3. Master Tabel Kesukaan Panelis	46
4. Uji Statistik Kesukaan Panelis Terhadap Warna Dimsum.....	48
5. Uji Statistik Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Dimsum.....	49
6. Uji Statistik Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Dimsum.....	50
7. Uji Statistik Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Dimsum.....,,.....	51
8. Bukti Bimbingan.....	52
9. Pernyataan Keaslian KTI.....	54
10. Daftar Riwayat Hidup.....	55
11. Ethical Exemption.....	56
12. Dokumentasi Bahan	54
13. Dokumentasi Uji Organoleptik Penelitian	55