

## **ABSTRAK**

**Marcella, Annisa Dela. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Dimsum Berbahan Dasar Tepung Sorgum dan Sari Bayam Merah Sebagai Makanan Selingan Remaja Anemia. Tugas Akhir. Program Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Ir. Agus Sulaeman., M. Kes**

Remaja sering mengalami masalah gizi utama yaitu anemia, yang disebabkan oleh asupan zat gizi yang tidak cukup terutama zat besi. Bahan pangan yang mengandung zat besi salah satunya yaitu tepung sorgum dan bayam merah. Kedua bahan tersebut dimanfaatkan untuk membuat produk Dimsum dengan modifikasi pada kulit dimsumnya sebagai makanan selingan yang sangat populer di Indonesia. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi dimsum dengan imbangian tepung sorgum dan sari bayam merah pada kulit dimsum sebagai makanan selingan remaja putri. Desain yang digunakan eksperimental dengan 3 jenis formula (60%:40%, 50% : 50% dan 40% :60%). Dimsum dari 3 Formula diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonik oleh 30 orang panelis agak terlatih. Berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa formula 2 yang paling disukai. Formula 2 memiliki nilai zat gizi makro yang lebih rendah dibandingkan dengan imbangian (60%:40%) dan imbangian (50%:50%), tetapi untuk nilai zat besinya pada imbangian (40% : 60%) lebih tinggi yaitu sebesar 2,87 mg dibandingkan dengan imbangian (60%:40%) dan imbangian (50%:50%). Masyarakat dapat mengembangkan produk dimsum berbahan dasar tepung sorgum dan sari bayam merah sebagai alternatif makanan selingan anak remaja terutama yang mengalami anemia defisiensi zat besi.

**Kata Kunci : Bayam Merah, Dimsum, Remaja, Tepung Sorgum, Zat Besi**