

ABSTRAK

Kaulika, Balqis Julianti. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik Gyoza Ayam Dengan Penambahan Ikan Tongkol dan Bayam Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Remaja Anemia Putri. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma 3. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Dadang Rosmana, M.Kes.

Permasalahan gizi yang terjadi pada remaja putri di Indonesia tidak hanya disebabkan oleh kekurangan zat gizi makro yaitu protein hewani, melainkan dapat disebabkan juga oleh kekurangan zat gizi mikro. Salah satu kasus kekurangan gizi mikro yaitu anemia defisiensi zat besi. Ikan tongkol dan Bayam merah merupakan salah satu sumber protein dan zat besi yang mudah ditemukan di masyarakat. Kedua bahan tersebut dimanfaatkan untuk membuat produk gyoza sebagai makanan selingan yang sangat populer di Indonesia tepatnya di kalangan remaja. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh imbang yang tepa tantara ikan tongkol dan bayam merah, memperoleh produk gyoza dengan kandungan nilai gizi yang baik serta dapat diterima di masyarakat. Desain yang digunakan eksperimental dengan 3 jenis perlakuan (40%:60%, 50%:50%, dan 60%:40%). Gyoza dari 3 perlakuan yang berbeda diuji sifat organoleptiknya dengan uji hedonic dengan 30 panelis agak terlatih. Berdasarkan hasil analisis data gyoza ikan tongkol bayam merah dengan imbang 60%:40% unggul kandungan protein yaitu 9,2, sedangkan kandungan zat besi yang unggul imbang 40%:60% yaitu 2,1 mg. Gyoza ikan tongkol bayam merah dengan imbang 50%:50% paling banyak disukai dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur, dengan nilai 96,7%. Sehingga didapat imbang terbaik pada imbang ikan tongkol dan bayam merah adalah 50%:50% berdasarkan gambaran tingkat kesukaan gyoza ikan tongkol bayam merah.

Kata kunci : gyoza, ikan tongkol, bayam merah, protein, zat besi, remaja putri