

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN BAYAM MERAH (*Amaranthus Tricolor. L*)
DAN DAGING AYAM DALAM PEMBUATAN GYOZA SEBAGAI
ALTERNATIF KUDAPAN DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**



QURROTA A'YUN

P07131221019

PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2025

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN BAYAM MERAH (*Amaranthus Tricolor. L*)
DAN DAGING AYAM DALAM PEMBUATAN GYOZA SEBAGAI
ALTERNATIF KUDAPAN DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



QURROTA A'YUN

P07131221019

PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA**

TAHUN 2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

skripsi

“Variasi Pencampuran Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor. L*) dan Daging Ayam
Dalam Pembuatan Gyoza Sebagai Alternatif Kudapan Ditinjau Dari Sifat Fisik,
Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan”

Disusun Oleh :

QURROTA A'YUN

NIM. P07131221019

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

08 Mei 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,


Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Pembimbing Pendamping,


Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

Yogyakarta, 30 Juni 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 1968040219920310003

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“VARIASI PENCAMPURAN BAYAM MERAH (*AMARANTHUS TRICOLOR*.
L) DAN DAGING AYAM DALAM PEMBUATAN GYOZA SEBAGAI
ALTERNATIF KUDAPAN DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”

Disusun Oleh :

QURROTA A'YUN

NIM. P07131221019

Telah dipertahankan dalam seminar di Depan Dewan Penguji Pada tanggal :
08 Mei 2025

Ketua,

Dr. Waluyo, STP, M.Kes
NIP. 196711091990031002

Anggota,

Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

Anggota,

Isti Suryani, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

(.....)

(.....)

(.....)

Yogyakarta, 27 Mei 2025

Ketua Jurusan Gizi

(.....)

Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 1968040219920310003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Qurrota A'yun

NIM : P07131221019

Tanda Tangan : 

Tanggal : 19 Juli 2025

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Qurrota A'yun
NIM : P07131221019
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hal Bebas Royalti Noneklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul :

Variasi Pencampuran Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor. L*) dan Daging Ayam Dalam Pembuatan Gyoza Sebagai Alternatif Kudapan Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada Tanggal : 14 Juli 2025

Yang menyatakan



(QURROTA A'YUN)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah;Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Variasi Pencampuran Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor. L*) dan Daging Ayam Dalam Pembuatan Gyoza Sebagai Alternatif Kudapan Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan” tepat waktu tanpa ada halangan yang berarti dan sesuai dengan harapan.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi tugas akhir. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M.kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T. M.Kes selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan dalam penyusunan Skripsi ini hingga selesai.
5. Ibu Isti Suryani, DCN, M.Kes selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta masukan dalam penyusunan Skripsi ini hingga selesai.
6. Pihak laboratorium yang telah memberikan izin dan membantu dalam penelitian ini.
7. Panelis dan enumerator yang sudah bersedia melakukan uji fisik dan uji organoleptik dalam penelitian ini.
8. Orangtua dan keluarga penulis yang telah memberikan do’a, dorongan, semangat, motivasi, dan dukungan moral maupun material.

9. Teman-teman Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika yang telah memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi.
10. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu persatu yang ikut membantu baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan skripsi ini. semoga apa yang ditulis dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 08 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	5
G. Produk yang Dihasilkan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah pustaka.....	9
1. Bayam Merah (<i>Amaranthus Tricolor. L</i>)	9
2. Daging Ayam	13
3. Gyoza.....	16
4. Sifat Fisik	23
5. Sifat Organoleptik	25
6. Aktivitas Antioksidan.....	27

B. Landasan teori	29
C. Kerangka konsep	30
D. Hipotesis penelitian	30
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis dan Desain Penelitian	31
B. Rancangan Percobaan	31
C. Waktu dan Tempat	32
D. Variabel Penelitian	32
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian	32
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	35
G. Instrument dan Bahan Penelitian	36
H. Prosedur Penelitian	42
I. Manajemen Data	47
J. Etika Penelitian	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	50
A. Hasil	50
B. Pembahasan	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	77
A. Kesimpulan	77
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	86

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produk yang dihasilkan.....	8
Tabel 2. Perbandingan Kandungan Nilai Gizi Bayam Merah dengan Bayam Hijau dalam 100 gram.....	13
Tabel 3. Perbandingan Kandungan Nilai Gizi Daging Ayam dengan Hati Ayam dalam 100 gram.....	16
Tabel 4. Kandungan Gizi Bahan Pembuatan Gyoza.....	22
Tabel 5. Bahan Baku Pembuatan Gyoza.....	22
Tabel 6. Rancangan percobaan penelitian.....	31
Tabel 7. Alat Penelitian.....	36
Tabel 8. Bahan Penelitian	39
Tabel 9. Komposisi Bahan Tiap Perlakuan.....	42
Tabel 10. Hasil Pengamatan Uji Sifat Fisik.....	51
Tabel 11. Mean Rank Uji Organoleptik Gyoza	53
Tabel 12. Rata-Rata Pada Area Luasan.....	58
Tabel 13. Aktivitas Antioksidan Gyoza(%).....	59
Tabel 14. Aktivitas Antioksidan Gyoza	59
Tabel 15. Nilai Gizi Gyoza Bayam Merah dan Daging Ayam	60
Tabel 16. Rangkuman Hasil Uji Gyoza Bayam Merah dan Daging Ayam	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bayam merah.....	9
Gambar 2. Daging Ayam	14
Gambar 3. Gyoza	17
Gambar 4. Kerangka Konsep	30
Gambar 5. Diagram Alir Prosedur Pembuatan Kulit Gyoza.....	43
Gambar 6. Diagram Alir Prosedur Pembuatan Gyoza	45
Gambar 7. Hasil Pembuatan Gyoza Bayam Merah dan Daging Ayam	51
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	55
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma.....	55
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	56
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur.....	57
Gambar 12. Spiderweb Uji Kesukaan Gyoza dengan Variasi Campuran Bayam Merah dan Daging Ayam	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah Penjelasan Sebelum Penelitian	87
Lampiran 2. Informed Consent	89
Lampiran 3. Form Uji Fisik	90
Lampiran 4. Form Uji Hedonik.....	91
Lampiran 5. Rekapitulasi Sifat Organoleptik Gyoza	92
Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis dan Mann Whitney Sifat Organoleptik	95
Lampiran 7. Uji Statistik Antioksidan	101
Lampiran 8. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian	102
Lampiran 9. Daftar Hadir	104
Lampiran 10. Surat Layak Etik	105
Lampiran 11. Hasil analisis aktivitas antioksidan.....	106