

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'yun¹, Agus Wijanarka², Isti Suryani³

^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293 0274-617679

(Email: qayunqurrota@gmail.com)

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyakit tidak menular (PTM) adalah penyakit yang tidak dapat ditularkan dari satu orang ke orang lain dan membutuhkan waktu yang lama untuk berkembang, sehingga disebut penyakit kronis. Konsumsi makanan cepat saji, kurang aktivitas fisik, dan kurang menjaga pola hidup adalah penyebab terjadinya PTM. Berdasarkan Riskesdas 2018 prevalensi PTM di Indonesia sebesar 1,09%, mengalami peningkatan yang sebelumnya pada tahun 2013 sebesar 0,9%. Bayam merah memiliki kandungan antosianin yang berperan sebagai antioksidan dan mencegah pembentukan radikal bebas, sehingga dapat dijadikan alternatif untuk mencegah PTM.

Tujuan: Mengetahui pengaruh variasi pencampuran bayam merah dan daging ayam terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada gyoza.

Metode: Jenis penelitian eksperimental murni dengan desain penelitian rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan. Variasi pencampuran bayam merah dan daging ayam 0%:100%, 25%:75%, 35%:65%, 45%:55%. Uji kandungan gizi aktivitas antioksidan dengan metode DPPH.

Hasil Penelitian: Gyoza terbaik terdapat pada perlakuan B dengan aktivitas antioksidan sebesar 28,92%.

Kesimpulan: Terdapat pengaruh variasi pencampuran bayam merah dan daging ayam terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan

Kata Kunci: Aktivitas antioksidan, organoleptik, fisik, bayam merah, daging ayam.

**VARIATIONS OF MIXING RED SPINACH (*Amaranthus Tricolor. L*) AND
CHICKEN MEAT IN MAKING GYOZA AS AN ALTERNATIVE SNACKS
REVIEWED FROM PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTIC
PROPERTIES, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY**

Qurrota A'yun¹, Agus Wijanarka², Isti Suryani³

^{1,2,3}Department of Nutrition, Polytechnic of the Ministry of Health, Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293 0274-617679
(Email: qayunqurrota@gmail.com)

ABSTRACT

Background: Non-communicable diseases (NCDs) are diseases that cannot be transmitted from one person to another and take a long time to develop, so they are called chronic diseases. Consumption of fast food, lack of physical activity, and lack of lifestyle are the causes of NCDs. Based on the 2018 Riskesdas, the prevalence of NCDs in Indonesia is 1.09%, an increase from the previous one in 2013 of 0.9%. Red spinach contains anthocyanins that act as antioxidants and prevent the formation of free radicals, so it can be used as an alternative to prevent NCDs.

Objective: To determine the effect of variations in the mixing of red spinach and chicken meat on physical properties, organoleptic properties and antioxidant activity in gyoza.

Methods: A purely experimental type of research with a complete randomized design research design with 4 treatments. Variations of mixing red spinach and chicken meat 0%:100%, 25%:75%, 35%:65%, 45%:55%. Test the nutritional content of antioxidant activity by the DPPH method.

Results: The best gyoza was found in treatment B with an antioxidant activity level of 28,92%.

Conclusion: There was an effect of variations in the mixing of red spinach and chicken meat on physical properties, organoleptic properties and antioxidant activity

Keywords: Antioxidant activity, organoleptic, physical, red spinach, chicken meat.