

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN HATI AYAM DAN BAYAM
MERAH PADA GYOZA DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, DAN KANDUNGAN ZAT BESI**



FRESHA YUMNA KHARISMA PUTRI

P07131221002

**PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN HATI AYAM DAN BAYAM
MERAH PADA GYOZA DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT
ORGANOLEPTIK, DAN KANDUNGAN ZAT BESI**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



FRESHA YUMNA KHARISMA PUTRI

P07131221002

PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“Variasi Pencampuran Hati Ayam dan Bayam Merah pada Gyoza Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Zat Besi”

Disusun oleh:

Fresha Yumna Kharisma Putri

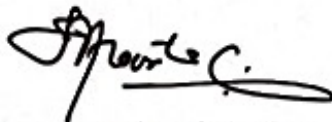
NIM. P07131221002

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

24 Maret 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dra. Noor Tifauzah, M.Kes
NIP. 196005301989102001

Pembimbing Pendamping,



Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH
NIP. 196701141991032001

Yogyakarta, 12 Juni 2025

Ketua Jurusan Gizi



Nur Hidayat, SKM, M.Kes ✓

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI

**“Variasi Pencampuran Hati Ayam dan Bayam Merah pada Gyoza Ditinjau dari
Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Zat Besi”**

Disusun Oleh

FRESHA YUMNA KHARISMA PUTRI

NIM. P07131221002

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji Pada tanggal :

26 Maret 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Dr. Waluvo, STP, M.Kes

NIP. 196711091990031002

Anggota,

Dra. Noor Tifauzah, M.Kes

NIP. 196005301989102001

Anggota,

Nugraheni Tri Lestari, SKM, MPH

NIP. 196701141991032001

(.....)

(.....)

(.....)

Yogyakarta, 12 Juni 2025


Ketua Jurusan Gizi
Kemenkes
Nur Hidayat, SKM, M.Kes

NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Fresha Yumna Kharisma Putri

NIM : P07131221002

Tanda Tangan : 

Tanggal : 26 Maret 2025

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fresha Yumna Kharisma Putri
NIM : P07131221002
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Skripsi saya yang berjudul :

Variasi Pencampuran Hati Ayam dan Bayam Merah pada Gyoza ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Zat Besi

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif 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 : 26 Maret 2025

Yang menyatakan



(Fresha Yumna Kharisma Putri)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Variasi Pencampuran Hati Ayam dan Bayam Merah pada Gyoza ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Zat Besi”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi pada Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. 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 dan selaku penguji.
4. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M.Kes selaku pembimbing utama.
5. Ibu Nugraheni Tri Lestari, SKM, M.Kes selaku pembimbing pendamping.
6. Orangtua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, dorongan, semangat, motivasi, dan dukungan moral maupun material.
7. Teman-teman Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan yang telah memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi.
8. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu persatu yang ikut membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRACT	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	14
A. Latar Belakang	14
B. Rumusan Masalah	17
C. Tujuan Penelitian.....	17
D. Ruang Lingkup.....	17
E. Manfaat Penelitian.....	18
F. Keaslian Penelitian	19
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	21
A. Telaah Pustaka	21
B. Landasan Teori.....	38
C. Kerangka Konsep	41
D. Hipotesis Penelitian	41
BAB III METODE PENELITIAN	42
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	42
B. Rancangan Percobaan.....	42
C. Waktu dan Tempat	43
D. Variabel Penelitian	43
E. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	44

F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	47
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	49
H. Prosedur Penelitian	50
I. Manajemen Data.....	55
J. Etika Penelitian	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	58
A. Hasil.....	58
B. Pembahasan.....	69
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	81
A. Kesimpulan	81
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	86

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	19
Tabel 2. Kandungan Gizi Hati Ayam dalam 100 g	22
Tabel 3. Kandungan Gizi Bayam per 100 g	25
Tabel 4. Nilai Zat Besi dalam Bahan Makanan per 100 g	28
Tabel 5. Kandungan Gizi Bahan Pembuatan Gyoza.....	33
Tabel 6. Komposisi Bahan Pembuatan Gyoza	33
Tabel 7. Rancangan Percobaan Penelitian	42
Tabel 8. Alat dan Bahan.....	49
Tabel 9. Komposisi Bahan untuk Perlakuan dalam Penelitian	50
Tabel 10. Sifat Fisik Gyoza Hati Ayam Bayam Merah	61
Tabel 11. <i>Mean Rank</i> Uji Organoleptik Gyoza	63
Tabel 12. Rata-rata Kadar Zat Besi Gyoza & Uji Anova	68
Tabel 13. Kandungan Zat Besi Gyoza Hati Ayam dan Bayam Merah.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Hati ayam	21
Gambar 2. Bayam merah.....	23
Gambar 3. Gyoza	29
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian	41
Gambar 5. Hasil Pembuatan Gyoza Hati Ayam dan Bayam Merah.....	60
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna	64
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma.....	65
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	66
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur.....	67
Gambar 10. <i>Spider Web</i> Sifat Organoleptik.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP).....	87
Lampiran 2. Informed Consent.....	88
Lampiran 3. Formulir Uji Sifat Fisik	89
Lampiran 4. Formulir Uji Hedonic	91
Lampiran 5. Surat Persetujuan Etik	93
Lampiran 6. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian.....	94
Lampiran 7. Uji Statistik Kruskal-Wallis dan Man-Whitney.....	96
Lampiran 8. Hasil Uji Kadar Zat Besi	101
Lampiran 9. Uji Statistik Zat Besi	102
Lampiran 10. Perhitungan Nilai Gizi dengan Nutrisurvey	103