

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) DAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN KADAR ZAT BESI PADA PEMBUATAN PRODUK *DIM SUM* PAMORA SNACK TINGGI ZAT BESI**



**ATIKAH IZZATUL JANNAH  
P07131221049**

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

**SKRIPSI**

**PENGARUH VARIASI CAMPURAN IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) DAN DAUN KELOR (*Moringa oleifera*) TERHADAP SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN KADAR ZAT BESI PADA PEMBUATAN PRODUK *DIM SUM* PAMORA SNACK TINGGI ZAT BESI**

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



**ATIKAH IZZATUL JANNAH  
P07131221049**

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

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

“Pengaruh Variasi Campuran Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Zat Besi pada Pembuatan Produk *Dim Sum* PAMORA Snack Tinggi Zat Besi”

Disusun oleh :

Atikah Izzatul Jannah

NIM. P07131221049

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

..... 6 Mei ..... 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping,



Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes  
NIP. 197403151998032002

Yogyakarta, .. 6 Mei 2025 .....



Nur Hidayat, SKM, M.Kes ✖  
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi

“Pengaruh Variasi Campuran Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Zat Besi pada Pembuatan Produk *Dim sum* PAMORA Snack Tinggi Zat Besi”

Disusun oleh :  
Atikah Izzatul Jannah  
NIM. P07131221049

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 26 Maret..... 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,  
M. Primiaji Rialihanto, SST, M.Kes  
NIP. 196606181989021001

(  
.....)

Anggota,  
Joko Susilo, SKM, M.Kes  
NIP. 196412241988031002

(  
.....)

Anggota,  
Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes  
NIP. 197403151998032002

(  
.....)

Yogyakarta, 26 Maret 2025  
Ketua Jurusan Gizi



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 : Atikah Izzatul Jannah

NIM : P07131221049

Tanda Tangan :



Tanggal : 6 Mei 2024

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

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

---

Nama : Atikah Izzatul Jannah  
NIM : P07131221049  
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan  
Jurusan : Gizi

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

“Pengaruh Variasi Campuran Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Zat Besi pada Pembuatan Produk *Dim sum* PAMORA Snack Tinggi Zat Besi”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi 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 : 6 Mei 2025

Yang menyatakan



(Atikah Izzatul Jannah)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika pada Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi 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. Iswanti, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Waluyo, STP, M.Kes selaku Ketua Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
4. Bapak Joko Susilo, SKM., M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Prof. Dr. Tri Siswati, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping
6. Bapak M. Primiaji Rialihanto, SST, M.Kes selaku Dosen Penguji
7. Subyek penelitian dan pihak yang membantu penelitian
8. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral
9. Teman-teman seperjuangan yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini
10. Teman-teman saya dari *Neo Culture Technology*, terutama Lee Haechan, Lee Mark, Huang Renjun, Lee Jenso, Na Jaemin, Zong Chenle, dan Park Jisung selaku *support system* saya

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

Yogyakarta, 20 Februari 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Keaslian Penelitian.....	7
G. Produk Yang Dihasilkan .....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>11</b>
A. Telaah Pustaka .....	11
B. Landasan Teori.....	22
C. Kerangka Konsep .....	25
D. Hipotesis Penelitian.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	27
B. Waktu dan Tempat .....	28
C. Variabel Penelitian.....	28

D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	29
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	31
F. Alat Ukur/Instrumen dan Bahan Penelitian .....	32
G. Prosedur Penelitian.....	35
H. Manajemen Data .....	40
I. Etika Penelitian .....	<b>41</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
A. Hasil .....	43
B. Pembahasan.....	58
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>76</b>
A. Kesimpulan .....	76
B. Saran.....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>82</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	7
Tabel 2. Deskripsi Produk Yang Dihasilkan .....	9
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Ikan Patin .....	12
Tabel 4. Kandungan Zat Gizi Daun Kelor Segar .....	13
Tabel 5. Perbedaan Macam-Macam Panelis.....	19
Tabel 6. Alat dan Bahan Penelitian .....	32
Tabel 7. Uji Sifat Fisik <i>Dim Sum</i> Ikan Patin dan Daun Kelor .....	48
Tabel 8. <i>Mean</i> Hasil Uji Organoleptik <i>Dim Sum</i> Ikan Patin dan Daun Kelor .....	52
Tabel 9. Hasil Uji Statistik Kadar Zat Besi <i>Dim Sum</i> Ikan Patin dan Daun Kelor.....	57

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Produk yang dihasilkan .....	10
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	25
Gambar 3. Rancangan Percobaan.....	27
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan Kulit Dim Sum.....	36
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Dim sum</i> .....	38
Gambar 6. Hasil warna produk dim sum dengan variasi pencampuran daun kelor .....	49
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna <i>Dim Sum</i> .....	53
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma <i>Dim Sum</i> .....	53
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa <i>Dim Sum</i> .....	54
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur <i>Dim Sum</i> .....	55
Gambar 11. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Keseluruhan Aspek.....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Naskah PSP.....	83
Lampiran 2. <i>Informed Consent</i> .....	84
Lampiran 3. Formulir Uji Sifat Fisik.....	85
Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik .....	86
Lampiran 5. Lembar Persetujuan Komisi Etik .....	88
Lampiran 6. Hasil Rekapitan Uji Sifat Fisik.....	89
Lampiran 7. Hasil Rekapitan Uji Sifat Organoleptik.....	90
Lampiran 8. Hasil Analisis Kadar Zat Besi .....	98
Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Sifat Organoleptik.....	100
Lampiran 10. Hasil Uji Statistik Kadar Zat Besi .....	104
Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan Penelitian .....	105