

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN DAUN UBI JALAR UNGU
(*IPOMOEA BATATAS* L.) DAN IKAN PATIN PADA
PEMBUATAN *DIM SUM* SEBAGAI ALTERNATIF *SNACK*
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN
KADAR ZAT BESI**



ARNETA NIKEN SUWITO

NIM. P07131221015

PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2025

SKRIPSI

**VARIASI PENCAMPURAN DAUN UBI JALAR UNGU
(*IPOMOEA BATATAS* L.) DAN IKAN PATIN PADA
PEMBUATAN *DIM SUM* SEBAGAI ALTERNATIF *SNACK*
DITINJAU DARI SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN
KADAR ZAT BESI**

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



ARNETA NIKEN SUWITO

NIM. P07131221015

PRODI GIZI DAN DIETETIKA PROGRAM SARJANA TERAPAN

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi “Variasi Pencampuran Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Ikan Patin Pada Pembuatan *Dim Sum* Sebagai Alternatif *Snack* Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi”

Disusun oleh :

ARNETA NIKEN SUWITO

NIM. P07131221015

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

14 Maret 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping



Dr. AGUS WIJANARKA, S.Si.T,M.Kes
NIP. 19740306 199803



ISTI SURYANI, DCN, M.Kes
NIP. 196510031989022001

Yogyakarta, 14 Mei 2025
Ketua Jurusan Gizi



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

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

“VARIASI PENCAMPURAN DAUN UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS* L.) DAN IKAN PATIN PADA PEMBUATAN *DIM SUM* SEBAGAI ALTERNATIF *SNACK* DITINJAU DARI SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN KADAR ZAT BESI”

Disusun Oleh

ARNETA NIKEN SUWITO

NIM.P07131221015

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Pada tanggal 09 Mei 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Setyowati, SKM, M.Kes

NIP. 196406211988032002

(.....)

Anggota

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

NIP. 19740306199803

(.....)

Anggota,

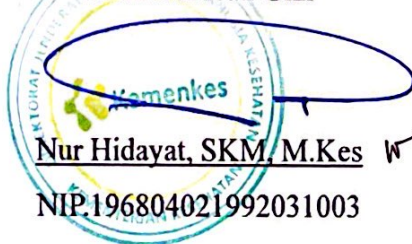
Isti Suryani, DCN, M.Kes

NIP. 196510031989022001

(.....)

Yogyakarta, 14 Mei 2025

Ketua Jurusan Gizi


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

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Arneta Niken Suwito

NIM : P07131221015

Tanda Tangan : 

Tanggal : 21 Juli 2025

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

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

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

Nama : Arneta Niken Suwito

NIM : P07131221015

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 :

**“VARIASI PENCAMPURAN DAUN UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS*
L.) DAN IKAN PATIN PADA PEMBUATAN *DIM SUM* SEBAGAI
ALTERNATIF *SNACK* DITINJAU DARI SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK,
DAN KADAR 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 tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Yogyakarta, 21 Juli 2025



Arneta Niken Suwito

P07131221015

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat- Nya, penulis 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 Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Sehingga pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Bapak Dr. Iswanto, S.Pd,
M.Kes
2. Ketua Jurusan Gizi Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes.
3. Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Bapak Dr.
Waluyo, STP, M.Kes
4. Pembimbing Utama Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
5. Pembimbing Pendamping Ibu Isti Suryani, DCN, M.Kes
6. Cinta pertama dan panutanku, Bapak Bejo dan Mama Rochyani,
terimakasih selalu berjuang dalam mengupayakan yang terbaik
untuk kehidupan penulis, berkorban keringat, tenaga, dan pikiran,
beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku
perkuliahan, namun beliau mampu mendidik penulis, memberikan
motivasi dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan studi
hingga memiliki gelar sarjana.

7. Keluarga besar tersayang di Yogyakarta, Banyumas dan kedua kakek penulis yang sudah berpulang lebih dahulu terimakasih atas doa dan dukungannya, yang telah berhasil membawa penulis sampai sejauh ini sehingga dapat menyelesaikan studi sampai sarjana.
 8. Maulidiatama Akbar, terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis, memberikan semangat dalam setiap suka dan duka selama proses penyusunan skripsi ini. Dukungan tenaga, waktu, dan materiil yang tulus darimu sangat berarti dan berkontribusi besar dalam penyelesaian skripsi.
 9. Sahabat seperjuangan (*Infineight*), kak wa, depoy, disa, berlian, indri, ress dan moana yang menjadi tempat berbagi cerita dan dukungan dalam masa pendidikan dan penulisan skripsi ini.
 10. Teman – teman kelas jurusan gizi dan dietetika angkatan 2021 yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
 11. Sahabat seperjuangan saya Fakhra Fadhilah, Zora Theodora, Aftian, Sekar Devi, Sekar Diva, dan Indi yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini
- Sebagai manusia biasa penulis menyadari penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan dan Ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh Penulis. Oleh karenanya atas kesalahan dan kekurangan dalam penulisan skripsi ini, Penulis memohon maaf dan bersedia menerima kritikan yang membangun.

Terakhir, harapan Penulis, semoga Skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Yogyakarta, 09 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
SKRIPSI	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRAC	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	6
G. Produk yang dihasilkan	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka	10
B. Landasan Teori.....	30
C. Kerangka Teori.....	31
D. Hipotesis	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	32
B. Rancangan Percobaan	32
C. Waktu dan Tempat	33

D. Variabel Penelitian	33
E. Definisi Operasional Variabel	34
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	37
G. Instrumen dan Bahan Penelitian	38
H. Prosedur Penelitian	52
I. Manajemen Data	58
J. Etika Penelitian	59
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	60
A. Hasil	60
B. Pembahasan	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	96
A. Kesimpulan.....	96
B. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN.....	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Dim Sum.....	10
Gambar 2. Daun Ubi Jalar Ungu	17
Gambar 3. Ikan Patin	19
Gambar 4. Kerangka Konsep Variasi Campuran Daun Ubi Jalar Ungu dan Ikan Patin...	31
Gambar 5. Tepung Terigu Protein Sedang.....	40
Gambar 6. Garam.....	40
Gambar 7. Tepung Maizena	40
Gambar 8. Air Hangat.....	40
Gambar 9. Ikan Patin Siam	41
Gambar 10. Daun Ubi Jalar Ungu.....	41
Gambar 11. Tepung Sagu	41
Gambar 12. Putih Telur.....	41
Gambar 13. Garam	41
Gambar 14. Gula.....	42
Gambar 15. Merica.....	42
Gambar 16. Saus Tiram.....	42
Gambar 17. Minyak Wijen	42
Gambar 18. Kecap Asin	42
Gambar 19. Jeruk Nipis	42
Gambar 20. Sampel Dim sum	43
Gambar 21. Air Mineral	43
Gambar 22. Sampel Dim sum	43
Gambar 23. Air Mineral	43
Gambar 24. Sampel Dim sum	43
Gambar 25. Larutan HNO ₃ (50 ml)	44
Gambar 26. Amonium Tiosianat 1,5 M	44
Gambar 27. Aquades.....	44
Gambar 28. Timbangan Makanan.....	45
Gambar 29. Baskom	45
Gambar 30. Plastik Wrap.....	45
Gambar 31. Rolling Pin	45
Gambar 32. Pasta Maker	45
Gambar 33. Timbangan Makanan.....	46
Gambar 34. Baskom	46
Gambar 35. Pisau	46
Gambar 36. Sendok	46
Gambar 37. Panci.....	46
Gambar 38. Pengukus.....	47
Gambar 39. Food processor	47
Gambar 40. Nampan.....	47
Gambar 41. Sampel Dim Sum.....	47
Gambar 42. Piring Hitam	47
Gambar 43. Garpu Kecil	48

Gambar 44. Kertas Label.....	48
Gambar 45. Form Uji Sifat Fisik	48
Gambar 46. Alat Tulis.....	48
Gambar 47. Tissue.....	48
Gambar 48. Sampel Dim sum	49
Gambar 49. Piring	49
Gambar 50. Garpu Kecil	49
Gambar 51. Form Uji Sifat Fisik	49
Gambar 52. Alat Tulis.....	49
Gambar 53. Tissue.....	50
Gambar 54. Timbangan Analitik.....	50
Gambar 55. Crussible Porcelain	50
Gambar 56. Muffle Furnace.....	50
Gambar 57. Lumpang Porselen	50
Gambar 58. Pipet	51
Gambar 59. Kertas Saring	51
Gambar 60. Tabung Erlemeyer.....	51
Gambar 61. Mikropipet.....	51
Gambar 62. Spektofotometer	51
Gambar 63. Kuvet	52
Gambar 64. Kertas Label.....	52
Gambar 65. Diagram Alir Prosedur Pembuatan Kulit Dim sum	53
Gambar 66. Diagram Alir Pengolahan Dim sum.....	54
Gambar 67. Dim sum dengan Variasi Pencampuran Daun Ubi Jalar Ungu dan Ikan Patin	63
Gambar 68. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Dim sum	67
Gambar 69. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Dim sum.....	68
Gambar 70. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Dim sum	69
Gambar 71. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Dim sum	70
Gambar 72. Spider web Hasil Uji Organoleptik.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Resep Dim Sum	15
Tabel 2. Kandungan Gizi Dim Sum	16
Tabel 3. Kandungan Gizi Daun Ubi Jalar Ungu	18
Tabel 4. Kandungan Gizi Ikan Patin	21
Tabel 5. Rancangan Percobaan.....	32
Tabel 6. Bahan Pembuatan Dim Sum.....	39
Tabel 7. Bahan Dalam Penelitian.....	40
Tabel 8. Alat dalam Penelitian.....	45
Tabel 9. Sifat Fisik Dim sum	62
Tabel 10. Hasil Mean Rank Tingkat Kesukaan Dim Sum dengan Uji Kruskal Wallis	65
Tabel 11. Luas Area Hasil Uji Organoleptik Berdasarkan Spider web	72
Tabel 12. Uji Statistik Kadar Zat Besi Dim sum	72
Tabel 13. Nilai Gizi Dim sum per 100 g	74
Tabel 14. Nilai Gizi Dim sum per Porsi.....	74
Tabel 15. Analisis Food Cost Dim sum Daun Ubi Jalar Ungu dan Ikan Patin	76
Tabel 16. Rangkuman Hasil Uji Produk Dim sum.....	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pengajuan Komisi Etik	104
Lampiran 2. Naskah Penjelasan Sebelum Penelitian	105
Lampiran 3. Informed Consent.....	107
Lampiran 4. Form Uji Sifat Fisik.....	108
Lampiran 5. Hasil Pengamatan Uji Sifat Fisik.....	109
Lampiran 6. Form Uji Organoleptik (Hedonik)	111
Lampiran 7. Rekapitulasi Sifat Organoleptik	112
Lampiran 8. Hasil Uji Kruskal Wallis Sifat Organoleptik	116
Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Mann Whitney Warna.....	120
Lampiran 10. Hasil Analisis Kadar Zat Besi Dim sum Daun Ubi Jalar Ungu dan Ikan Patin	126
Lampiran 11. Hasil Uji Statistik Analisis Kadar Zat Besi.....	127
Lampiran 12. Nilai Gizi Dim sum Daun Ubi Jalar Ungu dan Ikan Patin	129
Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian	130
Lampiran 14. Uji Sifat Fisik dan Organoleptik Dim sum	132
Lampiran 15. Daftar Hadir Panelis Uji Sifat Organoleptik	133