

ABSTRAK

Formulasi dan Evaluasi Dimsum Vegetarian Menggunakan Daun Katuk dan Daging Seitan

Oleh :

Nabila Ratna Komara

191FF03120

Dimsum vegetarian merupakan suatu pangan alternatif yang terbuat dari ekstrak katuk bubuk, tepung tang mien dan daun katuk yang baik dikonsumsi bagi kesehatan tubuh karena rendah lemak dan mempunyai nilai protein yang moderat. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh penambahan ekstrak katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap daya terima dan nilai gizi dari dimsum vegetarian. Desain penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan total subjek sebanyak 20 panelis mahasiswa/I Studi Farmasi Universitas Bhakti Kencana tahun angkatan 2020 dan 2022 . Analisis data menggunakan aplikasi Excel dan Aplikasi SPSS metode uji *Oneway Anova*. Hasil penelitian dari analisis gizi dimsum vegetarian, dilihat dari nilai yang paling tinggi kadar gizinya adalah Formula F2 dengan kadar protein mencapai 5,67%, kadar lemak 3,46%, kadar air 53,5%, kadar abu 1,5%, kadar karbohidrat 35,86%. Sedangkan untuk hasil dari pengujian stabilitas, sediaan dimsum dapat bertahan hingga ≤ 14 hari. Untuk hasil pengujian hedonik, formula F1 dan F2 sama sama disukai oleh panelis.

Kata kunci : Dimsum, vegetarian, *healthy food*

ABSTRACT

Formulation and Evaluation of Vegetarian Dim Sum Using Sweet Leaf and Seitan Meat

By :

Nabila Ratna Komara

191FF03120

Vegetarian dimsum is an alternative food made from powdered sweet leaf extract, tang mien flour and sweet leaf which is good for health because it is low in fat and has a moderate protein value. This study aims to determine the effect of adding sweet leaf extract (Sauropus androgynus) on the acceptability and nutritional value of vegetarian dim sum. The research design used an experimental design with a total of 20 student panelists for Pharmacy Studies, Bhakti Kencana University, for the 2020 and 2022 class years. Data analysis used the Excel application and the SPSS application with the Oneway Anova test method. The results of the research from the nutritional analysis of vegetarian dim sum, seen from the highest nutritional value is Formula F2 with protein content reaching 5.67%, fat content 3.46%, water content 53.5%, ash content 1.5%, carbohydrates 35.86%. As for the results of the stability test, dimsum preparations can last up to ≤ 14 days. For the hedonic test results, the panelists liked the formulas F1 and F2.

Keywords: Dimsum, vegetarian, healthy food