

ABSTRAK

Syifa Nurkamila

Ikan gabus merupakan ikan air tawar yang memiliki kandungan protein dan kandungan albumin sebesar 6,22% dari total energi. Daun kelor merupakan sumber pangan nabati memiliki kandungan gizi diantaranya protein, zat besi, vitamin A, vitamin C, dan antioksidan. Dimsum merupakan makanan khas china yang disajikan dengan porsi kecil yaitu 3-4 buah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik, daya terima, dan kadar albumin pada dimsum ikan gabus dan daun kelor. Penelitian ini menggunakan metode *true experimental* dengan rancangan acak lengkap. Hasil nilai rata-rata tertinggi pada penilaian karakteristik mutu yaitu rasa 3,34 pada F1, warna 3,51 pada F2, aroma 3,23 pada F3, dan tekstur 3,34 pada F1. Terdapat perbedaan signifikan antara indikator rasa dan warna ($p\text{ value} < 0,05$) sedangkan pada indikator aroma dan tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p\text{ value} > 0,05$). Hasil pengujian kimia pada kandungan albumin dengan nilai tertinggi yaitu 5,34% terdapat pada perlakuan F1, uji kadar air yang memenuhi SNI yaitu 60,92% terdapat pada perlakuan F2, dan uji kadar abu memenuhi standar SNI $< 2,5\%$. Daya terima dimsum paling banyak memilih yaitu perlakuan F2 penambahan ikan gabus 80% dan daun kelor 20%. Dimsum ikan gabus dan daun kelor dapat diterima oleh masyarakat dan mengandung albumin yang cukup tinggi.

Kata kunci: Kata kunci: Albumin, Daun Kelor, Daya Terima, Dimsum, Ikan Gabus

ABSTRACT

Syifa Nurkamila

Snakehead fish is a freshwater fish that has a higher protein content than similar freshwater fish, snakehead fish has an albumin content of 6.22% of the total energy. Moringa leaves are a source of vegetable food which is rich in nutrients including protein, iron, vitamin A, vitamin C, and is rich in antioxidants. Dimsum is a typical Chinese food served in small portions, namely 3-4 pieces. This study aims to analyze the characteristics, acceptability, and albumin content of snakehead fish and Moringa leaves. This study uses the method true experimental with a completely randomized design. The results of the highest average value on the assessment of quality characteristics are taste 3.34 in treatment F1, color 3.51 in treatment F2, aroma 3.23 in treatment F3, and texture 3.34 in treatment F1. There is a significant difference between the taste and color indicators (p value < 0.05), while the aroma and texture indicators have no significant difference (p value > 0.05). The results of chemical testing on albumin content with the highest value of 5.34% were found in the F1 treatment, the water content test that fulfilled the SNI was 60.92% in the F2 treatment, and the ash content test met the SNI standards $< 2.5\%$. The most acceptability of dim sum chose dim sum with the addition of 80% snakehead fish and 20% moringa leaves. In conclusion, snakehead fish dim sum and Moringa leaves can be accepted by the public and contain high albumin.

Keywords: Albumin, Moringa Leaves, Acceptability, Dim Sum, Snakehead Fish