

LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN ZAT GIZI
DAN NILAI EKONOMI DIMSUM TEPUNG *MOCAF* DENGAN
ISI DAGING IKAN PATIN DAN DAUN KELOR SEBAGAI
SNACK PENCEGAHAN ANEMIA GIZI BESI PADA REMAJA
PUTRI**

MUHAMAD AGIL PUTRA PERDANA
NIM. P2.06.31.1.22.063

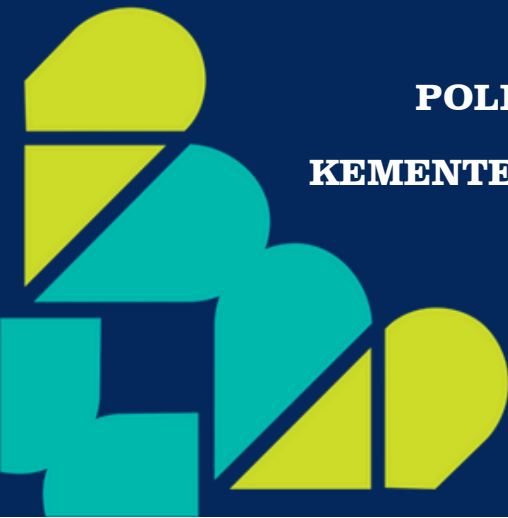
PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

2025



LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN ZAT GIZI
DAN NILAI EKONOMI DIMSUM TEPUNG *MOCAF* DENGAN
ISI DAGING IKAN PATIN DAN KELOR SEBAGAI *SNACK*
PENCEGAHAN ANEMIA GIZI BESI PADA REMAJA PUTRI**

MUHAMAD AGIL PUTRA PERDANA
NIM. P2.06.31.1.22.063

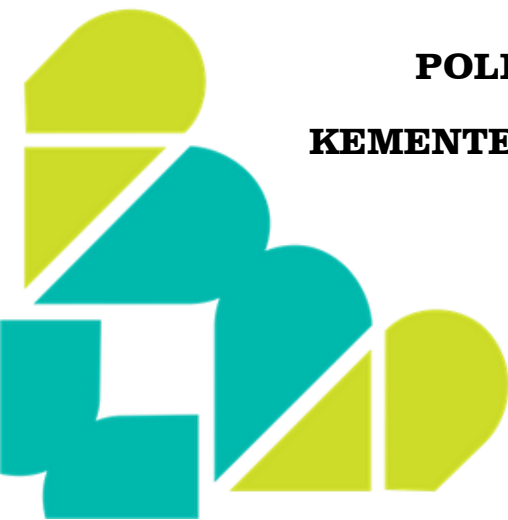
PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

2025



HALAMAN PERSETUJUAN

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Tugas Akhir dengan judul **“Gambaran Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi dan Nilai Ekonomi Dimsum Tepung *Mocaf* dengan Isi Daging Ikan Patin dan Kelor Sebagai *Snack* Pencegahan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri”**

Laporan Tugas Akhir ini dipersiapkan dan disusun oleh :

Muhamad Agil Putra Perdana

P2.06.31.1.22.063

Hari : Selasa

Tanggal : 28 Mei 2025

Waktu : 10.00 – 11.00 WIB

Pembimbing



Naning Hadiningsih, STP. M.Si

NIP. 919760317202605201

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

Laporan Tugas Akhir dengan Judul “Gambaran Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi dan Nilai Ekonomi Dimsum Tepung *Mocaf* dengan Isi Daging Ikan Patin dan Kelor Sebagai *Snack* Pencegahan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri”

Disusun Oleh:

Nama : Muhamad Agil Putra Perdana
NIM : P2.06.31.122.063

Telah dipertahankan dihadapan dewan penguji
pada tanggal 12 Juni 2025

Susunan Dewan Penguji

Ketua Dewan Penguji

Naning Hadiningsih, STP, M. Si
NIP. 919760317201605201

(.....)

Penguji I

HR. Agus Bachtiar, SP, M. Kes
NIP. 195908061984031007

(.....)

Penguji II

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M. Si
NIP. 196804181993012001

(.....)

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Sumarto, STP, MP
NIP. 198401032012124002



SURAT PERNYATAAN
ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya Mahasiswa Program Studi Diploma III Gizi Tasikmalaya Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Muhamad Agil Putra Perdana
NIM : P20631122063

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir

Judul : Gambaran Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi dan Nilai Ekonomi Dimsum Tepung *Mocaf* dengan Isi Daging Ikan Patin dan Kelor Sebagai *Snack* Pencegahan Anemia Gizi Besi Pada Remaja Putri

Pembimbing : Naning Hadiningsih, STP, M.Si

Tanggal Ujian Sidang : 12 Juni 2025

Menyatakan bahwa Tugas Akhir (TA) yang saya susun adalah benar-benar karya saya sendiri. Apabila kemudian terbukti bahwa saya ternyata melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain seolah-olah hasil pemikiran saya sendiri, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya termasuk pencabutan gelar vokasi yang telah saya peroleh. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila di kemudian hari terbukti melakukan kebohongan maka saya sanggup menanggung segala konsekuensinya.

Tasikmalaya 12 Juni 2025



Muhamad Agil Putra Perdana

NIM. P20631122063

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademik Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tasikmalaya, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhamad Agil Putra Perdana

NIM : P20631122063

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Jurusan Gizi Tasikmalaya Politeknik Kesehatan Tasikmalaya Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya berjudul:

GAMBARAN SIFAT ORGANOLEPTIK, KANDUNGAN ZAT GIZI DAN NILAI EKONOMI DIMSUM TEPUNG *MOCAF* DENGAN ISI DAGING IKAN PATIN DAN KELOR SEBAGAI *SNACK* PENCEGAHAN ANEMIA GIZI BESI PADA REMAJA PUTRI

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tasikmalaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Pada tanggal : 12 Juni 2025

Yang Menyatakan,


Muhamad Agil Putra Perdana
NIM. P2.06.31.1.22.063

ABSTRACT

MUHAMAD AGIL PUTRA PERDANA *Description of the Organoleptic Properties, Nutrient Content and Economic Value of Mocaf Flour Dimsum with Patin Fish Meat and Moringa as a Snack to Prevent Iron and Nutritional Anemia in Adolescent Girls.* Under supervision of
NANING HADININGSIH

The prevalence of anemia among adolescent girls in Indonesia remains high. According to the 2018 Basic Health Research (Riskesdas), the national prevalence rate was 21.7%, with West Java reaching 42.4% and Tasikmalaya at 19.6%. Iron deficiency is the primary cause of anemia. The government's Iron Supplementation Program (Tablet Tambah Darah, TTD) has been less effective, as many adolescents are reluctant to consume the tablets due to their unpleasant metallic odor. Therefore, dimsum was chosen as an alternative iron-rich snack made from local ingredients such as catfish (Pangasius), mocaf flour (modified cassava flour), and moringa leaves, containing 1.6 mg, 15.8 mg, and 6.0 mg of iron per 100 grams, respectively. Preliminary research identified the best dimsum wrapper formulation as a mixture of 75% wheat flour and 25% mocaf flour, offering favorable texture and aroma. The main study developed the optimal dimsum filling consisting of 90% catfish and 10% moringa leaves. An organoleptic test involving 30 panelists showed this formula was the most preferred, with an average score of 5.47 (slightly like) based on color, aroma, texture, and taste. The nutritional content of formula B dimsum per 100 grams was 206 kcal of energy, 10.39 g of protein, 6.74 g of fat, 26.82 g of carbohydrates, and 1.75 mg of iron. The production cost and selling price were IDR 9,541 and IDR 10,496 per 100 grams, respectively. This product meets 9.83% of daily energy needs, 15.98% of protein, and 11.67% of iron requirements for adolescent girls aged 16–18 years, making it an effective source of protein and iron for anemia prevention. The combination of mocaf flour in the wrapper and catfish-moringa filling shows great potential as a locally sourced functional snack to help reduce anemia prevalence among adolescent girls.

Keywords: *Anemia, Dimsum, Pangas Catfish, Mocaf, Moringa, Snack*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah, dan izin-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, dan Nilai Ekonomi Dimsum Tepung *Mocaf* dengan Isi Daging Ikan Patin dan Kelor sebagai *Snack* Pencegahan Anemia Gizi Besi pada Remaja Putri”. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, suri teladan umat sepanjang zaman.

Dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis telah menerima bimbingan, bantuan, dukungan, serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada::

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep., selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, atas segala fasilitas dan kesempatan yang diberikan selama penulis menempuh pendidikan hingga penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Sumarto, STP. MP., selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, atas arahan, dukungan, dan kesempatan yang diberikan dalam pelaksanaan tugas akhir ini.
3. Ibu Naning Hadiningsih, STP. M.Si., selaku dosen pembimbing, yang dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan, masukan, dan arahan selama proses penyusunan hingga selesainya Laporan Tugas Akhir ini.
4. Seluruh Staf dan Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan ilmu, bimbingan, serta motivasi kepada penulis selama masa perkuliahan hingga penyusunan laporan ini.
5. Kedua orang tua tercinta, atas doa, dukungan moril dan materiil, serta kasih sayang yang tiada henti yang selalu menyertai setiap langkah penulis dalam menyelesaikan pendidikan dan tugas akhir ini.
6. Rekan-rekan Program Studi DIII Gizi Tasikmalaya, yang senantiasa memberikan semangat, bantuan, dan kebersamaan yang berarti selama proses perkuliahan dan penyusunan laporan ini.
7. Serta seluruh pihak terkait yang telah membantu dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bantuan dan

dukungan yang telah diberikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih terdapat berbagai kekurangan, baik dalam segi penulisan maupun penggunaan bahasa. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis secara pribadi serta bagi pihak-pihak lain yang memerlukannya.

Tasikmalaya, 28 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
ORISINALITAS KARYA ILMIAH	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi peneliti	5
2. Bagi Institusi	6
3. Bagi Masyarakat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teoritis	7

1. Anemia	7
2. Remaja.....	8
3. Ikan patin.....	9
4. Kelor.....	10
5. Tepung <i>Mocaf</i>	12
6. Tepung Terigu	13
7. Dimsum.....	14
8. Uji Organoleptik.....	15
9. Panelis	17
10. Kandungan Gizi	19
11. Harga Pokok Produksi.....	21
12. Harga Jual.....	21
B. Kerangka Teori.....	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
C. Desain Penelitian	24
1. Rancangan Percobaan	24
2. Pengelompokan Perlakuan	25
3. Alat dan Bahan.....	28
D. Variabel dan Definisi Operasioanal.....	30
E. Teknik Pengumpulan Data	31
1. Jenis Data	31
2. Cara Pengumpulan Data.....	31
3. Instrumen Penelitian.....	32
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	32

1. Teknik Pengumpulan Data	32
2. Teknik Analisis Data	32
G. Jalannya Penelitian	33
1. Penelitian Pendahuluan	33
2. Penelitian Utama	34
3. Uji Organoleptik.....	35
4. Perhitungan Kandungan Gizi	36
5. Perhitungan HPP dan Harga Jual	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Hasil.....	37
1. Penelitian Pendahuluan	37
2. Penelitian Utama	42
B. Pembahasan.....	55
1. Pembuatan Kulit Dimsum	55
2. Pembuatan Isian Dimsum	56
3. Sifat Organoleptik	57
4. Kandungan Gizi	59
5. Estimasi Harga Produksi dan Harga Jual	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
A. Kesimpulan.....	63
B. Saran	64
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
1.	Komposisi Zat Gizi Ikan Patin Segar per 100 g BDD	10
2.	Komposisi Zat Gizi Daun Kelor Segar per 100 g BDD.....	12
3.	Komposisi Zat Gizi Tepung Mocaf per 100 g BDD	13
4.	Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu per 100 g BDD	13
5.	Standar Mutu Dimsum (SNI 7756:2013)	15
6.	Rancangan Percobaan Pembuatan Kulit Dimsum	25
7.	Rancangan Percobaan Penelitian Utama Pembuatan Isi Dimsum	25
8.	Penelitian Pendahuluan	26
9.	Penelitian Utama	27
10.	Alat yang digunakan dalam penelitian	28
11.	Bahan Pembuatan Dimsum	29
12.	Variabel dan Definisi Opsional	30
13.	Hasil Penilaian Kesukaan Kulit Dimsum.....	38
14.	Karakteristik Sifat Fisik Kulit Dimsum Tepung Terigu dan Tepung Mocaf... 39	
15.	Karakteristik Sifat Dimsum Ikan Patin dengan Penambahan Daun kelor	43
16.	Nilai Rata-Rata Kesukaan Dimsum Ikan Patin dengan Penambahan Daun Kelor	50
17.	Kandungan Gizi Dimsum Ikan Patin dengan Penambahan Daun Kelor Per 100 gram	51
18.	Perbandingan Kecukupan Gizi Formulasi Terbaik dengan AKG	51
19.	Perbandingan Kecukupan Gizi Formulasi Terbaik dengan ALG.....	52
20.	Harga Pokok Produksi Formula A	52
21.	Harga Jual Produk Formula A.....	53
22.	Harga Pokok Produksi Formula B	53
23.	Harga Jual Produk Formula B.....	53
24.	Harga Pokok Produksi Formula C	54
25.	Harga Jual Produk Formula C.....	54
26.	Perbandingan Harga Jual Produk	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan patin.....	10
Gambar 2. Daun Kelor	11
Gambar 3. Tepung Mocaf.....	12
Gambar 4. Tepung Terigu.....	13
Gambar 5. Dimsum	14
Gambar 6. Kerangka Teori	23
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Kulit Dimsum.....	33
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Isian Dimsum	34
Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan Dimsum	35
Gambar 10. Penelitian Pendahuluan Kulit Dimsum	37
Gambar 11. Dimsum Ikan Patin dengan Penambahan Daun Kelor	43
Gambar 12. Persentase Uji Organoleptik Terhadap Warna.....	44
Gambar 13. Persentase Uji Organoleptik Terhadap Aroma	45
Gambar 14. Persentase Uji Organoleptik Terhadap Tekstur	47
Gambar 15. Persentase Uji Organoleptik Terhadap Rasa	48
Gambar 16. Penilaian Keseluruhan Dimsum Ikan Patin.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

1. Naskah Penjelasan Penelitian *Informed Consent (IC)*
2. Persetujuan Setelah Penjelasan
3. Formulir Uji Organoleptik
4. Dokumentasi penelitian
5. Hasil Uji Organoleptik Penelitian Pendahuluan
6. Hasil Uji Organoleptik Penelitian Utama
7. Kandungan Gizi
8. Harga Pokok Produksi dan Harga Jual
9. Biodata penulis