

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGARUH PENAMBAHAN HATI AYAM DAN BAYAM MERAH TERHADAP DAYA TERIMA DIMSUM



DISUSUN OLEH

FRANSISKA TIN SUNIRMA
PO5303241231219

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG
PROGRAM STUDI D-III GIZI
ANGKATAN XVIII**

2026

HALAMAN PERSETUJUAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

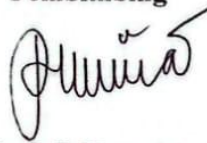
PENGARUH PENAMBAHAN HATI AYAM DAN
BAYAM MERAH TERHADAP DAYA TERIMA DIMSUM

DISUSUN OLEH

FRANSISKA TIN SUNIRMA
PO5303241231219

Telah Disetujui Oleh Pembimbing Untuk Diujikan

Pembimbing



Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST.,M.Kes
NIP. 198904052020122002

Mengetahui,

Ketua Prodi D-III Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang



Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes
NIP. 198006012009122001

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENGARUH PENAMBAHAN HATI AYAM DAN
BAYAM MERAH TERHADAP DAYA TERIMA DIMSUM**

DISUSUN

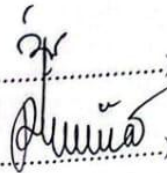
FRANSISKA TIN SUNIRMA

PO5303241231219

Telah dipertahankan dihadapan tim penguji

Pada tanggal 10 Juni 2026

Penguji I Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes
NIP. 198006012009122001

(.....)


Penguji II Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST., M.Kes
NIP. 198904052020122002

(.....)

Mengetahui

Ketua Prodi Gizi

Poltekkes Kemenkes Kupang




Juni Gressilda Louisa Sine, S.TP., M.Kes
NIP.198006012009122001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Fransiska Tin Sunirma

NIM : PO5303241231219

Tanda Tangan :



Tanggal : 10 Juni 2026

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Fransiska Tin Sunirma

NIM : PO5303241231219

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kupang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul : Pengaruh penambahan hati ayam dan bayam merah terhadap daya terima dimsum.

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Kupang 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.

Dibuat di : Kupang

Pada tanggal : 12 Agustus 2026

Yang menyatakan


(Fransiska Tin Sunirma)

BIODATA PENULIS



Nama : Fransiska Tin Sunirma

Tempat/Tanggal Lahir : Magepanda, 13 Januari 2004

Agama : Katolik

Alamat : Jln. Ra Kartini, Kelapa Lima Kota Kupang

Riwayat Pendidikan

1. pada tahun 2008-2010 Menjalani Pendidikan di TKK Sang Timur Magepanda
2. pada tahun 2010-2016 Menjalani Pendidikan di SDK Magepanda
3. Pada Tahun 2016-2019 Menjalani Pendidikan di SMPK St.Maria Immaculata Magepanda
4. Pada Tahun 2019-2022 Menjalani Pendidikan di SMAN 1 Maumere
5. Pada Tahun 2023-2026 Menjalani Pendidikan D-III GIZI di Kemenkes Poltekkes Kupang

MOTO DAN PERSEMBAHAN

MOTO

“Melangkah dengan keyakinan yang teguh, mengabdikan dengan ketulusan hati, dan menutup setiap perjuangan dengan kebahagiaan serta rasa syukur.”

PERSEMBAHAN

Lewat untaian doa dan kerendahan hati yang paling dalam, karya ilmiah ini saya persembahkan untuk:

1. Tuhan Yesus, Bunda Maria dan Santa Fransiska

Sumber kekuatan utama dan penyerta setia di setiap helai napas perjuangan saya, yang senantiasa menerangi jalan ketika langkah ini terasa berat.

2. Orang Tua dan keluarga besar tercinta

Bapak, Mama, serta saudara-saudara saya, terima kasih atas ketulusan doa yang tidak pernah putus, pengorbanan yang tak terhitung, dan kasih sayang yang menjadi landasan utama hingga saya sanggup berdiri di titik ini.

3. Teman-teman Gizi Seperjuangan angkatan XVIII

Teman-teman seperjuangan yang telah berbagi duka, tawa, dan semangat. Terima kasih telah saling menopang dan mengukir kisah manis selama masa perkuliahan ini.

4. Almamater Kebanggaan

Tempat saya menempa diri, menimba ilmu, dan membentuk karakter demi masa depan yang lebih bermakna.

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN HATI AYAM DAN BAYAM MERAH TERHADAP DAYA TERIMA DIMSUM

FRANSISKA TIN SUNIRMA

(Dibimbing oleh Maria F. Vinsensia D.P Kewa Niron, SST.,M.Kes)

tinsunirma@gmail.com

Anemia adalah kondisi ketika jumlah sel darah merah atau kadar hemoglobin (Hb) dalam darah berada di bawah batas normal. Untuk mengetahui pengaruh penambahan hati ayam dan bayam merah terhadap daya terima dimsum Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu P1, P2, dan P3. Tiga perlakuan menggunakan hati ayam dan bayam merah sebagai penambahan dalam pembuatan dimsum dengan proporsi P1= 15% hati ayam : 5% bayam merah, P2= 10% hati ayam : 10% bayam merah dan P3= 5% hati :15% bayam merah, yang diuji secara organoleptik dan kandungan gizinya. hasil uji organoleptik menunjukkan Dimsum dengan penambahan hati ayam dan bayam merah 10% paling banyak disukai dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dengan rata-rata penilaian kategori suka sampai dengan sangat suka. Penambahan hati ayam dan bayam merah 15%: 5% terhadap daya terima dimsum dapat diterima dengan baik oleh panelis. Dimsum dengan penambahan hati ayam dan bayam merah 15%: 5% direkomendasikan karena memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat membantu mengatasi anemia pada ibu hamil.

Kata kunci: Anemia, dimsum, hati ayam, bayam merah, organoleptik

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan berkat dan rahmat-Nya sehingga laporan tugas akhir yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Hati Ayam Dan Bayam Merah Terhadap Daya Terima Dimsum”** dapat terselesaikan. Terelesaiannya laporan tugas akhir ini bukan semata hasil dari kerja keras penulis, melainkan buah dari bimbingan, bantuan, serta semangat yang diberikan oleh banyak pihak sepanjang proses penyusunan. Dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada:

1. Maria Hilaria, SSi.S.Farm, Apt.MSi selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Kupang yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Prodi Gizi.
2. Juni Gressilda Louisa Sine, STP., M.Kes selaku Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang sekaligus ketua penguji yang telah mengarahkan dan membimbing penulis.
3. Maria F. Vinsensia D. P Kewa Niron, SST., M.Kes selaku dosen pembimbing yang sudah banyak membantu dan mendorong dalam penulisan laporan tugas akhir ini.
4. Bapak/Ibu dosen program studi D-III Gizi yang sudah ikut serta membantu dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini.
5. Bapak, Mama dan Kakak-Adik serta semua keluarga besar yang selalu mendoakan dan mendukung serta membantu dalam hal apapun.
6. Teman-teman gizi angkatan 18 terkhususnya kelas A atas bantuannya dalam penyusunan sampai dengan terselesainya laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca.

Kupang, 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
E. Keaslian Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
A. Anemia pada Ibu hamil.....	Error! Bookmark not defined.
B. Hati Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
C. Bayam Merah.....	Error! Bookmark not defined.
D. Dimsum.....	Error! Bookmark not defined.
E. Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
F. Kerangka Konsep.....	Error! Bookmark not defined.
G. Variabel Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Jenis Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Kriteria Panelis.....	Error! Bookmark not defined.
D. Alat dan Bahan.....	Error! Bookmark not defined.
E. Pembuatan Dimsum	Error! Bookmark not defined.
F. Proses Pengujian Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
G. Analisis Data.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
B. Pembahasan.....	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Keaslian Penelitian	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. Kandungan Gizi Hati Ayam per 100 gram.....	10
Tabel 3. Kandungan Gizi Bayam Merah per 100 gram.....	11
Tabel 4. Alat Pembuatan Dimsum.....	18
Tabel 5. Alat Uji Organoleptik	18
Tabel 6. Bahan Pembuatan Dimsum	19
Tabel 7. Penilaian Uji Organoleptik	23
Tabel 8. Uji Normalitas	27
Tabel 9. Hasil Uji Kruskal-Wallis	28
Tabel 10. Hasil Uji Mann-Withney U	28
Tabel 11. Nilai Gizi Dimsum Per Resep	29
Tabel 12. Nilai Gizi Dimsum Per Sajian	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Hati Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. Bayam Merah.....	11
Gambar 3. Dimsum.....	12
Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian.....	15
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Dimsum	20
Gambar 6. Diagram Alir Pengujian Organoleptik.....	21
Gambar 7. Aspek Penilaian Warna.....	24
Gambar 8. Aspek Penilaian Aroma	25
Gambar 9. Aspek Penilaian Tekstur	26
Gambar 10. Aspek Penilaian Rasa	27

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3. Tabulasi hasil uji organoleptik ...	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 4. Kandungan nilai gizi dimsum P1,P2 dan P3	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 5. Uji Normalitas.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 7. Uji Mann Whitney U.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 8. Proses pembuatan dimsum.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 9. Dokumentasi uji organoleptik oleh panelis	Error! Bookmark not defined.