

SKRIPSI
KANDUNGAN GIZI DAN MUTU ORGANOLEPTIK DIMSUM
AYAM BROKOLI (*Brassica oleracea var. italica*)
YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG
(*Volvariella volvacea*)



DISUSUN OLEH :
BUNGA ANANDA PUTRI
NIM : P01730222058

KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLTEKKES KEMENKES BENGKULU JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN
DIETETIKA TAHUN 2026

HALAMAN PERSETUJUAN

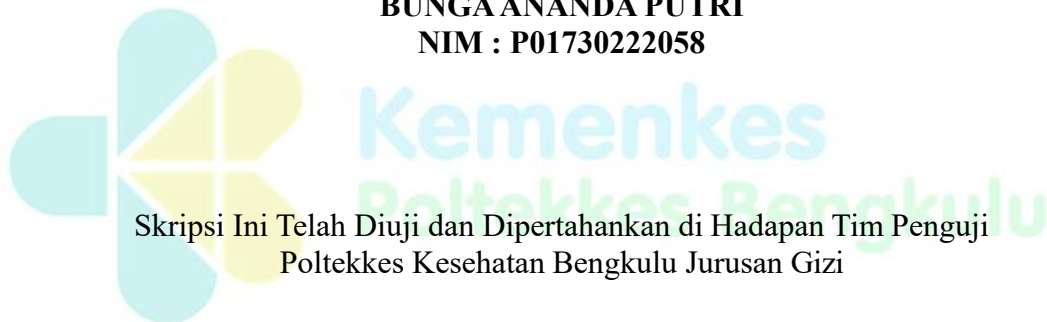
SKRIPSI

**KANDUNGAN GIZI DAN MUTU ORGANOLEPTIK DIMSUM
AYAM BROKOLI (*Brassica oleracea var. italica*)
YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG
(*Volvariella volvacea*)**

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

BUNGA ANANDA PUTRI

NIM : P01730222058



Skripsi Ini Telah Diuji dan Dipertahankan di Hadapan Tim Penguji
Poltekkes Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi

Pada Tanggal: 11 Juni 2026

Mengetahui
Pembimbing Skripsi

Pembimbing I,

Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP
NIP. 197910072009122001

Pembimbing II,

Risda Yulianti, S.Gz., M.Sc., Ph.D
NIP. 198807022010122001

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
KANDUNGAN GIZI DAN MUTU ORGANOLEPTIK DIMSUM
AYAM BROKOLI (*Brassica oleracea* var. *italica*)
YANG DIPERKAYA JAMUR MERANG
(*Volvariella volvacea*)

Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh :

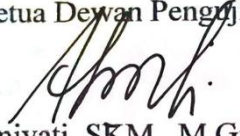
BUNGA ANANDA PUTRI
NIM : P01730222058

Skripsi Ini Telah Diuji dan Dipertahankan Tim Penguji
Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi

Pada Tanggal : 11 Juni 2026

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima
Tim Penguji,

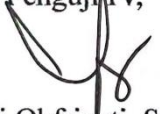
Ketua Dewan Penguji,


Jumiyati, SKM., M.Gizi
NIP. 197502122001122001

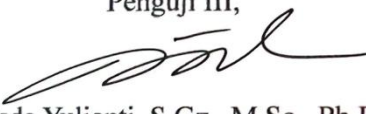
Penguji II,


Arie Krisnasary, S.Gz., M.Biomed
NIP. 198102172006042002

Penguji IV,


Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP
NIP. 197910072009122001

Penguji III,


Risda Yulianti, S.Gz., M.Sc., Ph.D
NIP. 198807022010122001

Mengesahkan
Ka. Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika,



Tetes Wahyu W., SST., M. Biomed
NIP. 1981061420066041004

BIODATA PENELITIAN



Nama : Bunga Ananda Putri
Nim : P01730222058
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Tempat/Tanggal Lahir : Bengkulu, 17 Agustus 2004
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Anak Ke : 2 (Dua) Dari 2 (Dua) Bersaudara
Alamat : Jalan Soeprapto No. 117, RT 01, RW 01, Kelurahan
Kebun Geran, Kecamatan Ratu Samban, Kota
Bengkulu
E-mail : bungaputri170804@gmail.com
Instagram : @bunga.ap_
Riwayat Pendidikan : 1. SDN 09 Kota Bengkulu
2. SMPN 09 Kota Bengkulu
3. SMAN 2 Kota Bengkulu
4. Poltekkes Kemenkes Bengkulu

MOTTO HIDUP

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri.”

(QS. Ar-Ra’d: 11)

“Maka, sesungguhnya beserta kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya beserta kesulitan ada kemudahan.”

(QS. Al-Insyirah: 5–6)

“Dan barang siapa bertawakal kepada Allah, niscaya Allah akan mencukupkan keperluannya.”

(QS. At-Talaq: 3)



“Dan bahwa manusia hanya memperoleh apa yang telah diusahakannya.”

(QS. An-Najm: 39)

Kemmerikes
Poltekkes Bengkulu

KATA PENGANTAR

Segala puji kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal yang merupakan tugas akhir dalam menyelesaikan Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika di Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang berjudul **“Kandungan Gizi Dan Mutu organoleptik Dimsum Ayam Brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) Yang Diperkaya Jamur Merang (*Volvariella volvacea*)”**. Dalam penyusunan Skripsi ini penulis mendapat banyak bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga dapat selesai pada waktunya. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Yenni Okfrianti, STP., MP sebagai Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan banyak masukan serta motivasi dalam menyusun skripsi hingga selesai. Terima kasih banyak ibu atas ilmu baru yang telah diberikan kepada penulis semoga selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam urusannya, aamiin.
2. Risda Yulianti, S.Gz., M.Sc., Ph.D sebagai Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan dalam menyelesaikan skripsi. Terima kasih bapak karena telah memberikan ilmu baru kepada penulis semoga bapak selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.
3. Ibu Jumiyati, SKM., M.Gz sebagai Ketua Dewan Penguji yang telah memberikan banyak masukan, saran dan ilmu baru kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih ibu semoga ibu selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.
4. Ibu Arie Krisnasary, S.Gz., M.Biomed sebagai Penguji II yang telah

memberikan banyak masukan, saran dan ilmu baru kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih ibu semoga ibu selalu diberikan kesehatan, rezeki dan kemudahan dalam menjalani urusannya, aamiin.

5. Ibu Linda, S.ST., M.Kes sebagai Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
6. Bapak Anang Wahyudi, S.Gz., MPH sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
7. Bapak Tetes Wahyu Witradharma, SST., M. Biomed sebagai Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
8. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
9. Kepada Mama tercinta, yang senantiasa memberikan kasih sayang, doa, dukungan, motivasi, serta pengorbanan yang tidak ternilai harganya. Terima kasih atas setiap doa yang selalu dipanjatkan, setiap nasihat yang diberikan, serta kesabaran dalam mendampingi penulis hingga mampu menyelesaikan pendidikan dan penyusunan skripsi ini. Tidak ada kata yang cukup untuk membalas segala cinta dan pengorbanan yang telah diberikan. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan kesehatan, kebahagiaan, keberkahan, serta membalas seluruh kebaikan kepada Mama dengan pahala yang berlipat ganda. Aamiin.
10. Kepada Papa tercinta yang telah berpulang dan kini berada di sisi Allah SWT. Terima kasih atas segala kasih sayang, cinta, perjuangan, nasihat, serta pengorbanan yang telah Papa berikan semasa hidup. Meskipun Papa tidak dapat menyaksikan secara langsung perjuangan dan pencapaian ini, penulis percaya bahwa doa, cinta, dan kenangan tentang Papa akan selalu menjadi kekuatan

dalam setiap langkah kehidupan. Skripsi ini penulis persembahkan sebagai salah satu bentuk bakti dan rasa terima kasih kepada Papa. Terima kasih telah menjadi sosok yang selalu memberikan arti, semangat, dan pelajaran berharga dalam hidup penulis. Semoga Allah SWT senantiasa melapangkan kubur Papa, mengampuni segala khilaf dan dosa, serta menempatkan Papa di tempat terbaik di sisi-Nya. Al-Fatihah untuk Papa tercinta.

11. Kepada Abang tercinta Deni Rizky Permana Putra, terima kasih atas segala bantuan, dukungan, perhatian, dan pengorbanan yang telah diberikan kepada penulis selama menempuh pendidikan. Terima kasih karena telah membantu penulis dalam menyelesaikan perkuliahan hingga akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini. Segala bentuk bantuan dan pengorbanan yang telah Abang berikan menjadi salah satu alasan penulis dapat sampai pada titik ini. Semoga segala kebaikan dan pengorbanan Abang mendapatkan balasan yang terbaik dari Allah SWT serta senantiasa diberikan kesehatan, kebahagiaan, kemudahan, dan keberkahan dalam setiap langkah kehidupan.

12. Kepada Daffa Maulana Kurniawan, terima kasih telah menjadi bagian penting dalam perjalanan penulis, khususnya selama masa sulit dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah menemani, memberikan dukungan, semangat, perhatian, serta kesabaran kepada penulis di saat menghadapi berbagai kesulitan. Terima kasih karena telah membantu penulis melewati masa-masa sulit dan bangkit dari masa sakit, serta tetap menemani hingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini. Kehadiran, bantuan, dan dukungan yang diberikan menjadi salah satu hal yang sangat berarti dalam perjalanan

penulis hingga sampai pada titik ini. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan mendapatkan balasan terbaik, dan semoga setiap langkah ke depannya selalu diberikan kemudahan dan kebahagiaan.

13. Kepada sahabat-sahabat terbaik saya, Anggun, Della, dan Saza (ABDS), yang telah menjadi bagian dari perjalanan hidup saya sejak masa SMP hingga saat ini. Terima kasih telah tetap kebersamai, memberikan dukungan, semangat, tawa, dan kebersamaan dalam setiap proses yang telah dilalui. Semoga persahabatan yang telah terjalin selama ini tetap terjaga dan terus berlanjut hingga masa yang akan datang.

14. Kepada Andini, Cut, Witri, Reni, dan Frischa (SIXTERS SKS), sahabat seperjuangan selama masa perkuliahan yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan saya menyelesaikan pendidikan ini. Terima kasih atas kebersamaan, dukungan, semangat, bantuan, serta tawa yang telah menemani setiap proses perkuliahan hingga penyelesaian skripsi ini. Terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita, keluh kesah, dan berbagai pengalaman selama masa kuliah. Semoga kebersamaan dan persahabatan yang telah terjalin tetap terjaga, meskipun nantinya kita akan menempuh jalan dan kesibukan masing-masing.

15. Kepada teman seangkatan program studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika angkatan 22 yang telah memberi semangat serta dorongan untuk menyelesaikan skripsi ini.

16. Kepada diri saya sendiri, yang telah berjuang dan bertahan melewati setiap proses panjang dalam menyelesaikan pendidikan ini. Terima kasih telah tetap

melangkah meskipun dalam perjalanan ini tidak selalu mudah. Terima kasih karena telah mampu melewati rasa lelah, kecewa, keraguan, tekanan, dan berbagai tantangan yang datang silih berganti selama masa perkuliahan hingga penyelesaian skripsi ini. Terima kasih telah berusaha memberikan yang terbaik, bahkan ketika terkadang merasa tidak cukup kuat dan ingin menyerah. Terima kasih karena tetap memilih untuk bangkit setiap kali merasa jatuh, tetap percaya bahwa setiap proses akan menemukan akhirnya, dan tetap menyelesaikan apa yang telah dimulai. Tidak semua perjuangan terlihat oleh orang lain, tetapi diri sendiri tahu betapa banyak hal yang telah dilewati untuk sampai pada titik ini. Skripsi ini menjadi salah satu bukti bahwa saya mampu melewati masa-masa sulit dan menyelesaikan tanggung jawab yang telah dimulai. Semoga pencapaian ini tidak hanya menjadi akhir dari sebuah perjalanan, tetapi juga menjadi awal untuk melangkah lebih jauh, berani menghadapi tantangan baru, dan terus percaya pada kemampuan diri sendiri. Terima kasih untuk diri sendiri yang sudah bertahan sampai sejauh ini. Saya bangga kepada diri saya sendiri.

Penulis menyadari dalam penyusunan Skripsi ini masih terdapat kesalahan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca dapat berkarya lebih baik dan optimal lagi di masa datang.

Bengkulu, Juni 2026

Penulis

Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes
Kemenkes Bengkulu
Skripsi, Juni 2026
Bunga Ananda Putri

**KANDUNGAN GIZI DAN MUTU ORGANOLEPTIK DIMSUM AYAM
BROKOLI (*Brassica oleracea* var. *italica*) YANG DIPERKAYA JAMUR
MERANG (*Volvariella volvacea*)**

xii + 141 halaman, 19 tabel, 15 gambar, 14 lampiran

ABSTRAK

Latar belakang: Dimsum merupakan makanan yang banyak digemari karena memiliki cita rasa khas dan kandungan protein yang cukup tinggi. Namun, kandungan serat, vitamin, dan mineral pada dimsum umumnya masih rendah. Penambahan jamur merang (*Volvariella volvacea*) sebagai bahan pangan fungsional yang kaya protein, serat, mineral, dan senyawa bioaktif diharapkan dapat meningkatkan kualitas gizi dimsum ayam brokoli tanpa menurunkan tingkat penerimaan konsumen.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan jamur merang terhadap kandungan gizi (protein, lemak, karbohidrat, abu, dan air) serta mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dimsum ayam brokoli.

Metode: Penelitian eksperimen ini menggunakan rancangan acak lengkap (ral) dengan tiga perlakuan, yaitu P0 (0% jamur merang), P1 (50% jamur merang), dan P2 (100% jamur merang). Uji organoleptik dilakukan pada 36 panelis menggunakan metode hedonik terhadap parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Analisis kandungan gizi dilakukan melalui uji proksimat.

Hasil: Penambahan jamur merang memengaruhi kandungan gizi dan tingkat kesukaan panelis terhadap dimsum ayam brokoli. Perlakuan P1 (50% jamur merang) menunjukkan tingkat penerimaan tertinggi pada sebagian besar parameter organoleptik. Hasil uji proksimat menunjukkan adanya perubahan kandungan protein, lemak, karbohidrat, kadar abu, dan kadar air pada setiap perlakuan.

Kesimpulan: Penambahan jamur merang berpotensi meningkatkan kualitas gizi dan mutu organoleptik dimsum ayam brokoli. Perlakuan P1 (50% jamur merang) merupakan formulasi yang paling disukai panelis.

Kata kunci: Dimsum ayam brokoli, jamur merang, kandungan gizi, organoleptik, pangan fungsional.

Applied Nutrition and Dietetocs Undergraduate Program of Poltekkes
Kemenkes Ministry of Health Bengkulu
Thesis, June 2026
Bunga Ananda Putri

**NUTRITIONAL CONTENT AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF
CHICKEN AND BROCCOLI DIMSUM (*Brassica oleracea* var. *italica*)
ENRICHED WITH STRAW MUSHROOM (*Volvariella volvacea*)**

xii + 141 pages, 19 tables, 15 figures, 14 appendices

ABSTRACT

Background: Dim sum is a popular food due to its distinctive flavor and relatively high protein content. However, the fiber, vitamin, and mineral content of dim sum is generally low. The addition of straw mushrooms (*volvariella volvacea*), a functional food ingredient rich in protein, fiber, minerals, and bioactive compounds, is expected to improve the nutritional quality of chicken and broccoli dim sum without reducing consumer acceptance.

Objective: To determine the effect of adding straw mushrooms on the nutritional content (protein, fat, carbohydrates, ash, and water) and organoleptic quality (color, aroma, taste, and texture) of chicken broccoli dim sum.

Methods: This experimental study used a completely randomized design (ral) with three treatments: P0 (0% straw mushrooms), P1 (50% straw mushrooms), and P2 (100% straw mushrooms). Organoleptic tests were conducted on 36 panelists using the hedonic method for color, aroma, taste, and texture. Nutritional content analysis was conducted through proximate testing.

Results: The addition of straw mushrooms affected the nutritional content and panelists' preference for chicken and broccoli dim sum. treatment P1 (50% straw mushrooms) demonstrated the highest level of acceptance across most organoleptic parameters. proximate test results indicated changes in protein, fat, carbohydrate, ash, and moisture content in each treatment.

Conclusion: The addition of straw mushrooms has the potential to improve the nutritional and organoleptic qualities of chicken and broccoli dim sum. Treatment p1 (50% straw mushrooms) was the most preferred formulation by panelists.

Keywords: Broccoli chicken dim sum, straw mushroom, nutritional content, organoleptic, functional food.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BIODATA PENELITI.....	iii
MOTTO HIDUP.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Rumusan Masalah.....	7
C.Tujuan Penelitian.....	7
D.Manfaat Penelitian.....	8
E.Keaslian Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
A.Dimsum.....	11
B.Daging Ayam.....	14
C.Brokoli	17
D.Jamur.....	19
E.Uji Proksimat.....	22
F.Uji Organoleptik	27
BAB III METODE PENELITIAN	36
A.Desain Penelitian	36
B.Tempat dan waktu Penelitian	36
C.Variabel Penelitian	37
D.Teknik pengambilan Sampel.....	37

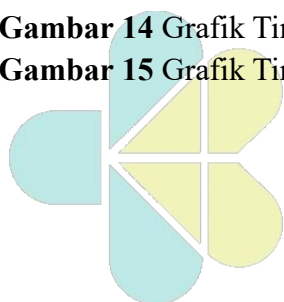
E.Sampel Penelitian.....	38
F.Kerangka Konsep.....	38
G.Definisi Operasional	39
H.Alat dan Bahan.....	41
I.Pelaksanaan Penelitian	42
J.Teknik Pengumpulan data	44
K.Tahapan Penelitian.....	45
L.Pengolahan dan Pengumpulan Data.....	55
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
A.Pelaksanaan Penelitian.....	57
B.Hasil penelitian	59
C.Pembahasan.....	73
BAB V PENUTUP.....	91
A.Kesimpulan	91
B.Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA.....	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Keaslian Penelitian	8
Tabel 2 SNI Dimsum	13
Tabel 3 Kandungan Gizi Ayam 100 gram.....	14
Tabel 4 Kandungan Gizi Brokoli 100 gram.....	17
Tabel 5 Kandungan Gizi jamur Merang 100 gram	20
Tabel 6 Definisi Operasional	38
Tabel 7 Formulasi Dimsum Ayam Brokoli Dengan Jamur Merang	41
Tabel 8 Taksiran Nilai Gizi 1 Resep	42
Tabel 9 Taksiran Nilai Gizi 1 Porsi.....	42
Tabel 10 Anggaran Biaya Per Porsi.....	43
Tabel 11 Uji Kadar Protein	59
Tabel 12 Uji Kadar lemak.....	60
Tabel 13 Uji Kadar Karbohidrat	61
Tabel 14 Uji Kadar Abu.....	63
Tabel 15 Uji Kadar Air	64
Tabel 16 Pengaruh Penambahan Jamur Merang pada produk Dimsum Ayam Terhadap Warna.....	67
Tabel 17 Pengaruh Penambahan Jamur Merang pada produk Dimsum Ayam Terhadap Aroma.....	69
Tabel 18 Pengaruh Penambahan Jamur Merang pada produk Dimsum Ayam Terhadap Tekstur.....	70
Tabel 19 Pengaruh Penambahan Jamur Merang pada produk Dimsum Ayam Terhadap Rasa.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Dimsum.....	12
Gambar 2 Kerangka Konsep.....	37
Gambar 3 Alur Pembuatan Dimsum	45
Gambar 4 Alur Uji Organoleptik.....	52
Gambar 5 Hasil Penelitian Dimsum	58
Gambar 6 Grafik Uji Proksimat Kadar Protein	59
Gambar 7 Grafik Uji Proksimat Kadar Lemak.....	60
Gambar 8 Grafik Uji Proksimat Kadar Karbohidrat	61
Gambar 9 Grafik Uji Proksimat Kadar Abu	63
Gambar 10 Grafik Uji Proksimat Kadar Air.....	64
Gambar 11 Hasil Akhir Panelis Yang Lulus Uji Triangle.....	65
Gambar 12 Tingkat Kesukaan Berdasarkan Variasi Warna.....	67
Gambar 13 Grafik Tingkat Kesukaan Berdasarkan Variasi Aroma	68
Gambar 14 Grafik Tingkat Kesukaan Berdasarkan Variasi Tekstur	70
Gambar 15 Grafik Tingkat Kesukaan Berdasarkan Variasi Rasa	71



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Pembayaran Penelitian.....	98
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu	99
Lampiran 3 Surat Etik	100
Lampiran 4 Form Informed Consent.....	101
Lampiran 5 Form Pembedaan Segitiga	102
Lampiran 6 Form Uji Hedonik.....	103
Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian	104
Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian Uji Pembeda Segitiga	105
Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian uji Hedonik	106
Lampiran 10 Hasil Uji Binominal Uji Pembeda Segitiga	107
Lampiran 11 Hasil Uji Kruskall Wallis dan Mann Whitney Uji Hedonik.....	108
Lampiran 12 Hasil Anova dan LSD Uji Proksimat.....	109
Lampiran 13 Hasil Uji Hedonik dan Proksimat	111
Lampiran 14 Surat Selesai penelitian	112
Lampiran 15 Master Data Uji Pembeda Segitiga (Triangle Test)	110
Lampiran 14 Master Data Uji Hedonik.....	119