

LAMPIRAN

- Video :
- <https://youtu.be/6iugP9InhVk>
- Hasil Akhir Siomay Kulit Hijau



- Hasil Akhir Lumpia Kulit Tahu



- Hasil Akhir Chiong Fan



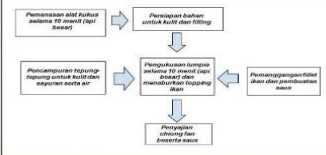
- Poster



HEALTHY DIMSUM

HIGH FIBER – HIGH PROTEIN – LOW FAT
 JASON YUCHANAKA – 31170005
 KEVIN FERNANDO – 31170031
 MARGONO – 31170028

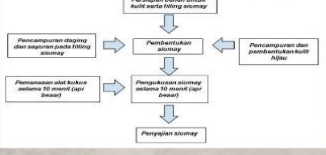
CARA PEMBUATAN HEALTHY CHIONG FAN



CARA PEMBUATAN HEALTHY LUMPIA KULIT TAHU



CARA PEMBUATAN HEALTHY SIOMAY



HASIL UJI HEDONIC (TOTAL RESPONDEN : 40)

Nama Makanan	Hasil Warna	Hasil Tekstur	Hasil Aroma	Hasil Rasa	Mean
Siomay	3,3	3,05	3,175	3,275	3,2
Lumpia Kulit Tahu	3,35	3,4	3,3	3,425	3,3
Chiong fan	3,025	3,25	3,175	3,125	3,1

Dapat dilihat dari tabel di atas hasil rasa rata dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa menunjukkan nilai di atas 3 yang dimana dengan uji hedonik sebagai acuan maka kami simpulkan bahwa produk Healthy Dimsum ini layak dan dapat diterima oleh masyarakat



LATAR BELAKANG

Dimsum merupakan makanan khas China (Tionghoa) yang berarti makanan kecil. Dimsum juga merupakan salah satu makanan populer di Indonesia. Di Indonesia terdapat berbagai macam jenis produk dimsum yang berbeda beda dari segi bahan, dari mereka juga mengandung tingkat kalori yang cukup tinggi sehingga beberapa orang khawatir apabila mengonsumsi dimsum berlebihan.

Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk dimsum yang sehat yang bertujuan agar masyarakat dapat mengonsumsi dimsum tanpa perlu khawatir akan efek samping yang muncul akibat mengonsumsi dimsum.

RUMUSAN MASALAH

1. Apakah dimsum pada umumnya dapat diganti komposisinya menjadi lebih kaya serat, tinggi protein, dan rendah lemak?
2. Bagaimana kandungan nutrisi gizi "Healthy Dimsum" ?
3. Bagaimana masyarakat bisa menerima "Healthy Dimsum" dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna ?

TABEL NUTRISI HEALTHY SIOMAY

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SEKAT	LEMAK	KALORI
1	Tepung Terigu Segitiga	100 Gram	13,2 gram	0,1 gram	1,2 gram	148 Kalori
2	Air	40 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram
3	Susu Hewan	150 gram	1,4 gram	3 gram	0,3 gram	22,6 Kalori

TABEL NUTRISI HEALTHY CHIONG FAN

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SEKAT	LEMAK	KALORI
1	Tepung Terigu	80 Gram	4 gram	0,3 gram	0,4 gram	118 Kalori
2	Tepung Maizena	20 Gram	0,1 gram	0,2 gram	0 gram	28 Kalori
3	Wortel	210 Gram	0,3 gram	0,1 gram	0 gram	3 Kalori
4	Dada Ayam	11 Gram	0,2 gram	0,1 gram	0,1 gram	3 Kalori
5	Dada Kambing	10 Gram	0,1 gram	0,1 gram	0 gram	1 Kalori
6	Dada Ayam Putih	200 Gram	16,8 gram	0 gram	1,4 gram	147 Kalori
7	Air	200 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori
8	Melihat Wijen	10 Gram	0 gram	0 gram	10 gram	88 Kalori
9	Kacang Ajaib	30 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	11 Kalori
10	Gula Putih	10 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	38 Kalori
11	Garam	10 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori

TABEL NUTRISI HEALTHY LUMPIA

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SEKAT	LEMAK	KALORI
1	Kulit Tahu Kering	50 Gram	20,3 gram	1 gram	12 gram	190 Kalori
2	Daun bawang	100 Gram	1,8 gram	1,8 gram	0,2 gram	44 Kalori
3	Tahu Putih	100 Gram	40,1 gram	6 gram	24 gram	380 Kalori
4	Dada Ayam	21 Gram	0,2 gram	0,1 gram	0,2 gram	3 Kalori
5	Susu Hewan	120 Gram	1,2 gram	2,8 gram	0,4 gram	12 Kalori
6	Wortel	100 Gram	1 gram	0,5 gram	0,2 gram	27 Kalori
7	Bawang Putih	11 Gram	0,4 gram	0,1 gram	0,1 gram	13 Kalori
8	Dada Kambing	10 Gram	0,1 gram	0,1 gram	0 gram	1,2 Kalori
9	Tahu	11 Gram	1,8 gram	0 gram	1,4 gram	25 Kalori
10	Garam	1 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori
11	Gula Putih	2 Gram	0,05 gram	0,1 gram	0,1 gram	10 Kalori
12	Melihat Wijen	10 Gram	0 gram	0 gram	10 gram	88 Kalori
13	Susu Terigu	40 Gram	2,8 gram	0,6 gram	0 gram	38 Kalori
14	Kulit Tahu	7 Gram	1,9 gram	0 gram	0 gram	4,9 Kalori
15	Susu Hewan	10 Gram	0,1 gram	0 gram	0 gram	1 Kalori
16	Tepung Maizena	11 Gram	0 gram	0,1 gram	0 gram	27 Kalori

KESIMPULAN

1. Pada pembuatan siomay, lumpia kulit tahu, dan chiong fan healthy, terdapat perubahan dari segi gizi (protein, serat, dan lemak) dibandingkan dengan siomay, lumpia kulit tahu, dan chiong fan secara umum. Pada siomay healthy, yang memiliki adanya perubahan nilai gizi dengan siomay secara umum yaitu kandungan lemak yang lebih rendah, kandungan serat yang lebih tinggi, dan kandungan protein yang lebih tinggi. Pada lumpia kulit tahu healthy, yang memiliki adanya perubahan nilai gizi dengan lumpia kulit tahu secara umum yaitu kandungan lemak yang lebih rendah, kandungan serat yang lebih tinggi, dan kandungan protein yang lebih tinggi. Pada chiong fan healthy, yang memiliki adanya perubahan nilai gizi dengan chiong fan secara umum yaitu kandungan lemak yang lebih rendah, kandungan serat yang lebih tinggi, dan kandungan protein yang lebih tinggi.
2. Pada pembentukan produk siomay healthy, lumpia kulit tahu, dan chiong fan healthy, terdapat perubahan dari segi gizi (protein, serat, dan lemak) dibandingkan dengan siomay, lumpia kulit tahu, dan chiong fan secara umum. Pada lumpia kulit tahu healthy, yang memiliki adanya perubahan nilai gizi dengan lumpia kulit tahu secara umum yaitu kandungan lemak yang lebih rendah, kandungan serat yang lebih tinggi, dan kandungan protein yang lebih tinggi. Pada chiong fan healthy, yang memiliki adanya perubahan nilai gizi dengan chiong fan secara umum yaitu kandungan lemak yang lebih rendah, kandungan serat yang lebih tinggi, dan kandungan protein yang lebih tinggi.
3. Berdasarkan data hasil uji hedonik yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa produk healthy dimsum ini layak dan dapat diterima oleh masyarakat.

Lampiran Tabel Hasil Uji Hedonik

Tabel Hasil Uji Hedonik Healthy Dimsum - Excel

10/11/2020 5:33:11 PM

	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
35	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
36	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
39	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
40	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Form responses 1

