

## BAB 4

### HASIL AKHIR DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Kandungan Nutrisi *Healthy Dimsum*

Pada penelitian ini, penghitungan kandungan nutrisi gizi pada produk "*Healthy Dimsum*" dilakukan dengan menggunakan aplikasi Nutrisurvey diperoleh perbedaan hasil yang cukup signifikan antara kandungan gizi Dimsum pada umumnya dengan kandungan gizi *Healthy Dimsum*.

##### 4.1.1 Tabel Gizi Pada *Healthy Siomay*

Bahan Kulit Siomay :

**Tabel 4.1** Tabel Gizi Pada *Healthy Siomay*

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1.	Tepung Terigu Segitiga Biru	150 Gram	15,5 gram	4,1 gram	1,5 gram	546 Kalori
2.	Air	45 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 gram-
3.	Sawi Hijau	150 gram	3,4 gram	3 gram	0,3 gram	22,6 Kalor

Bahan *Filling* Siomay :

**Tabel 4.2** Tabel Gizi Pada Bahan *Filling Healthy Siomay*

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1.	Dada ayam Tanpa Kulit	500 Gram	117 gram	0 gram	3,5 gram	509 Kalori
2.	Udang Kupas	250 Gram	41 gram	0 gram	2,3 gram	197 Kalori
3.	Bawang Putih	15 Gram	0,4 gram	0,4 gram	0,1 gram	13 Kalori
4.	Jahe	20 gram	0,4 gram	0,4 gram	0,1 gram	13 Kalori
5.	Wortel (Parut)	35 Gram	0,3 gram	1,3 gram	0,1 gram	9 Kalori
6.	Daun Bawang	20 Gram	4,2 gram	0,5 gram	0,1 gram	4,2 Kalori
7.	Garam	5 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori-

8.	Lada Putih	5 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	16 Kalori
9.	Kecap Ikan	10 Gram	0,5 gram	0 gram	0 gram	3 Kalori
10.	Saus Tiram	20 Gram	1,4 gram	0,3 gram	0,3 gram	10 Kalori
11.	Minyak Wijen	10 Gram	0 gram	0 gram	10 gram	88 Kalori
12.	Tepung Maizena	30 gram	0,1 gram	0,3 gram	0 gram	114 Kalori

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat jumlah total kalori pada Healthy Siomay adalah 1.544 kalori yang dapat di bagi menjadi 55 buah menjadi 28 kalori/ buah atau kandungan protein pada Healthy Siomay adalah 184,2 gram yang dapat dibagi menjadi 55 buah menjadi 3,3 gram/ buah.

#### 4.1.2 Tabel Gizi Umum Siomay

Bahan kulit siomay :

**Tabel 4.4 Tabel Gizi Umum Siomay**

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1.	Tepung Terigu Protein Tinggi	150 Gram	15,5 gram	4,1 gram	1,5 gram	546 Kalori
2.	Air	45 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori

Bahan filling siomay :

**Tabel 4.5 Tabel Gizi Bahan *Filling* Umum Siomay**

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1.	Paha Ayam Dengan Kulit	500 Gram	101 gram	0 gram	71 gram	1069 Kalori
2.	Udang Kupas	250 Gram	41,8 gram	0 gram	2,3 gram	197 Kalori
3.	Bawang Putih	15 Gram	0,4 gram	0,4 gram	0,1 gram	13 Kalori
4.	Jahe	20 Gram	0,4 gram	0,4 gram	0,1 gram	13 Kalori
5.	Wortel (Parut)	35 Gram	0,3 gram	1,3 gram	0,1 gram	9 Kalori
6.	Daun Bawang	15 Gram	0,2 gram	0,4 gram	0,1 gram	3,2 Kalori

7.	Telur	15 Gram	1,9 gram	0 gram	1,6 gram	23 Kalori
8.	Garam	5 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori
9.	Lada Putih	5 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	16 Kalori
10.	Kecap Ikan	10 Gram	0,5 gram	0 gram	0 gram	3 Kalori
11.	Saus Tiram	20 Gram	1,4 gram	0,3 gram	0,3 gram	10 Kalori
12.	Minyak Wijen	20 Gram	0 gram	0 gram	20 gram	176 Kalori
13.	Tepung Maizena	50 Gram	0,1 gram	0,3 gram	0 gram	114 Kalori

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat jumlah kalori pada Siomay pada umumnya adalah 2.192 kalori yang dapat dibagi dengan 55 buah menjadi 39 kalori/ buah, selain itu dapat di totalkan jumlah protein menjadi 163,5 gram yang dapat dibagi dengan 55 buah menjadi 2,9 gram.

#### 4.1.3 Tabel Lumpia Kulit Tahu (Healthy Steam)

##### Bahan Lumpia Kulit Tahu

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1	Kulit Tahu Kotak	50 Gram	20,3 gram	3 gram	12 gram	190 Kalori
2	Bengkoang	100 Gram	1,4 gram	1,4 gram	0,2 gram	44 Kalori
3	Tahu Putih	500 Gram	40,5 gram	6 gram	24 gram	380 Kalori
4	Daun Bawang	25 Gram	0,3 gram	0,6 gram	0,2 gram	5 Kalori
5	Jamur Kuping	120 Gram	2,6 gram	2,6 gram	0,6 gram	32 Kalori
6	Wortel	100 Gram	1 gram	3,6 gram	0,2 gram	25 Kalori
7	Bawang Putih	15 Gram	0,4 gram	0,4 gram	0,1 gram	13 Kalori
8	Daun Ketumbar	10 Gram	0,1 gram	0,1 gram	0 gram	1,3 Kalori
9	Telur	15 Gram	1,9 gram	0 gram	1,6 gram	23 Kalori
10	Garam	5 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori
11	Lada Putih	5 Gram	0,6 gram	1,7 gram	0,7 gram	16 Kalori

12	Minyak Wijen	10 Gram	0 gram	0 gram	10 gram	88 Kalori
13	Saus Tiram	40 Gram	2,8 gram	0,6 gram	0 gram	20 Kalori
14	Kecap Asin Jamur	5 Gram	1,9 gram	0 gram	0 gram	1,9 Kalori
15	Kecap Ikan	10 Gram	0,5 gram	0 gram	0 gram	3 Kalori
16	Tepung Maizena	15 Gram	0 gram	0,1 gram	0 gram	57 Kalori

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat jumlah kalori *Healthy* lumpia kulit tahu yang dikukus menjadi 899 kalori yang jika dibagi 20 buah, masing-masing menjadi 44,95 kalori/ buah. Selain itu jumlah serat pada lumpia kulit tahu adalah 20,1 gram yang dapat dibagi dengan 20 buah menjadi 2 gram/ buah.

#### 4.1.4 Tabel Gizi Umum Lumpia Kulit Tahu (Deep Fried)

Dalam resep umum, metode pemasakan yang digunakan adalah dengan cara digoreng.

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1	Kulit Tahu Kotak	50 Gram	20,3 gram	3 gram	12 gram	190 Kalori
2	KUCAI	100 Gram	1,2 gram	2,4 gram	0,7 gram	21 Kalori
3	Udang Cincang	350 Gram	58,5 gram	0 gram	3,1 gram	276 Kalori
4	Paha Ayam Cincang	250 Gram	50,5 gram	0 gram	35,5 gram	534 Kalori
5	Jamur Kancing	150 Gram	3,3 gram	3,3 gram	0,8 gram	40 Kalori
6	Wortel	35 Gram	0,3 gram	1,3 gram	0,1 gram	9 Kalori
7	Bawang Bombay	20 Gram	0,3 gram	0,4 gram	0,1 gram	5 Kalori
8	Putih Telur	15 Gram	1,9 gram	0 gram	1,6 gram	23 Kalori
9	Bawang Putih	20 Gram	0,6 gram	0,6 gram	0,1 gram	17 Kalori
10	Tepung Kanji	50 Gram	3,3 gram	0,4 gram	0,3 gram	180 kalori
11	Saus Tiram	30 Gram	1,7 gram	0,5 gram	0,5 gram	15 Kalori
12	Kecap Ikan	15 Gram	0,7 gram	0 gram	0 gram	5 Kalori

13	Minyak Goreng	100 Gram	0 gram	0 gram	100 gram	862 Kalori
----	---------------	----------	--------	--------	----------	------------

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa jumlah kalori pada lumpia kulit tahu yang di *deep fried* adalah 2.177 kalori yang dapat dibagi dengan 20 buah menjadi 108,85 kalori/ buah, selain itu jumlah serat pada lumpia kulit tahu adalah 11,9 gram yang dapat dibagi dengan 20 buah menjadi 0,59 gram.

#### 4.1.5 Tabel Gizi *Healthy Chiong fan*

- Bahan Chiong Fan

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1	Tepung Beras	60 Gram	4 gram	0,5 gram	0,4 gram	216 Kalori
2	Tepung Maizena	20 Gram	0,1 gram	0,2 gram	0 gram	76 Kalori
3	Wortel	15 Gram	0,1 gram	0,5 gram	0 gram	3 Kalori
4	Daun Bawang	15 Gram	0,2 gram	0,4 gram	0,1 gram	3 Kalori
5	Daun Ketumbar	10 Gram	0,1 gram	0,1 gram	0 gram	1 Kalori
6	Ikan Kakap Putih	200 Gram	36,4 gram	0 gram	1,4 gram	167 Kalori
7	Air	250 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori
8	Minyak Wijen	10 Gram	0 gram	0 gram	10 gram	88 Kalori
9	Kecap Asin Jamur	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

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat jumlah kalori pada *healthy chiongfan* adalah 603 kalori yang dapat dibagi dengan 5 *roll* menjadi 120,6 kalori/ *roll*, selain itu jumlah lemaknya adalah 11,9 gram yang dapat dibagi dengan 5 *roll* menjadi 2,38 gram/ *roll*.

#### 4.1.6 Tabel Gizi Umum Chiong fan

NO	NAMA	BERAT	PROTEIN	SERAT	LEMAK	KALORI
1	Air	280 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori
2	Tepung Beras	70 Gram	4,7 gram	0,6 gram	0,4 gram	252 Kalori
3	Tepung Tang Mien	10 Gram	0 gram	0,1 gram	0 gram	38 Kalori
4	Tepung Maizena	10 Gram	0 gram	0,1 gram	0 gram	38 Kalori
5	Garam	5 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	0 Kalori
6	Minyak Bawang	10 Gram	0 gram	0 gram	10 gram	86 Kalori
7	Daun Bawang	15 Gram	0,2 gram	0,4 gram	0,1 gram	3 Kalori
8	Babi Panggang Merah	100 Gram	26,2 gram	0 gram	21,3 gram	302 Kalori
9	Ebi Kering	20 Gram	13,3 gram	0 gram	0,5 gram	61 Kalori
10	Biji Wijen Sangrai	10 Gram	1,8 gram	1,7 gram	5 gram	57 Kalori
11	Kecap Asin	35 Gram	0 gram	0 gram	0 gram	13 Kalori
12	Bawang Goreng	20 Gram	1,1 gram	0,3 gram	4,1 gram	72 Kalori

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat jumlah kalori pada chiongfan pada umumnya adalah 922 kalori yang dapat dibagi dengan 5 *roll* menjadi 184,4 kalori/*roll*, selain itu jumlah lemaknya adalah 41,4 gram yang dapat dibagi dengan 5 *roll* menjadi 8,28 gram/*roll*.

#### 4.4.1 Batasan Protein Menurut Ahli

Kebutuhan harian akan protein yang direkomendasikan adalah sekitar 46 gram untuk wanita dan 56 gram untuk pria. Adapun sumber makanan yang mengandung protein antara lain telur, daging tanpa lemak, oatmeal, susu, brokoli, kacang lentil, dan beberapa makanan laut seperti ikan dan udang (Healthline,

2018).

<b>Nama Makanan</b>	<b>Jumlah Protein</b>	<b>Nama Makanan</b>	<b>Jumlah Protein</b>
<b>Siomay (Standart)</b>	163,5 gram/ 55 Buah (2,9 gram)	<b>Siomay (Modifikasi)</b>	184,2 gram/ 55 Buah (3,3 gram)
<b>Lumpia Kulit Tahu (Standart)</b>	142,6 gram/ 20 Buah (7,13 gram)	<b>Lumpia Kulit Tahu (Modifikasi)</b>	73,9 gram/ 20 Buah (3,6 gram)
<b>Chiongfam (Standart)</b>	47,3 gram/ 5 Roll (9,46 gram)	<b>Chiongfam (Modifikasi)</b>	40,9 gram/ 5 Roll (8,18 gram)

#### **4.1.7 Batasan Rendah Lemak Menurut Ahli**

Pola makan kedua yang dianjurkan oleh ahli gizi adalah mengonsumsi lemak sehat. Ada dua jenis lemak yang baik untuk tubuh yaitu lemak yang disebut lemak tak jenuh tunggal dan lemak tak jenuh ganda seperti asam lemak omega-3. Menurut penelitian, kedua jenis lemak ini dapat meningkatkan kadar kolesterol baik (HDL) darah dan menurunkan risiko penyakit jantung dan stroke.

Asupan harian lemak sehat yang direkomendasikan yakni antara 44 - 77 gram per hari. Adapun sumber makanan yang mengandung lemak baik antara lain alpukat, kacang-kacangan seperti kacang almond dan kacang mete, minyak sayur seperti minyak zaitun dan minyak canola, selai kacang, ikan salmon, tahu, dan kacang kedelai (Healthline, 2016).

<b>Nama Makanan</b>	<b>Jumlah Lemak</b>	<b>Nama Makanan</b>	<b>Jumlah Lemak</b>
<b>Siomay (Standart)</b>	97 gram/ 55 Buah (1,7 gram)	<b>Siomay (Modifikasi)</b>	18,3 gram/ 55 Buah (0,3 gram)
<b>Lumpia Kulit Tahu (Standart)</b>	154,8 gram/ 20 Buah (7,74 gram)	<b>Lumpia Kulit Tahu (Modifikasi)</b>	29,6 gram/ 20 Buah (1,48 gram)
<b>Chiong fan (Standart)</b>	41,4 gram/ 5 Roll (8,28 gram)	<b>Chiong fan (Modifikasi)</b>	11,9 gram/ 5 Roll (2,38 gram)

#### 4.1.8 Batasan Tinggi Serat Menurut Ahli

Serat merupakan salah satu unsur gizi penting yang dianjurkan oleh ahli gizi. Serat sangat baik untuk memelihara kesehatan pencernaan terutama usus Anda. Beberapa jenis serat juga dapat mendukung program penurunan berat badan, menurunkan gula darah, dan memerangi konstipasi.

Asupan harian serat yang direkomendasikan adalah 25 gram untuk wanita dan 38 gram untuk pria. Beberapa contoh makanan yang mengandung serat tinggi antara lain buah pir, stroberi, apel, pisang, buah bit, brokoli, lentil, wortel, bubur gandum, *bangkuang*, kacang almond, biji chia, seledri, dan ubi manis (WebMD, 2017).

Nama Makanan	Jumlah Serat	Nama Makanan	Jumlah Serat
<b>Siomay (Standart)</b>	7,2 gram/ 55 Buah (0,13 gram)	<b>Siomay (Modifikasi)</b>	10,3 gram/ 55 Buah (0,21 gram)
<b>Lumpia Kulit Tahu (Standart)</b>	11,9 gram/ 20 (0,59 gram)	<b>Lumpia Kulit Tahu (Modifikasi)</b>	20,1 gram/ 20 Buah (2 gram)
<b>Chiongfam (Standart)</b>	3,2 gram/ 5 Roll (0,64 gram)	<b>Chiongfam (Modifikasi)</b>	1,7 gram/ 5 Roll (0,34 gram)

#### 4.1.9 Batasan Kalori

Rata-rata pria dewasa membutuhkan sekitar 2.500 kalori sehari, sementara wanita dewasa biasanya butuh sekitar 2.000 kalori. Namun, ingat bahwa sebenarnya kebutuhan kalori per hari tiap orang tetap berbeda-beda. Jadi disarankan untuk menghitung kebutuhan kalori per harinya.

Jumlah kebutuhan kalori per hari didapatkan dengan memperhitungkan BMR dan tingkat aktivitas harian seseorang. Rumus yang paling banyak digunakan oleh ahli gizi untuk menghitung BMR adalah Rumus Harris-Benedict. Rumus ini dihitung berdasarkan usia, jenis kelamin, berat badan, dan tinggi badan.

- **Untuk laki-laki:**  $(88,4 + 13,4 \times \text{berat dalam kilogram}) + (4,8 \times \text{tinggi dalam sentimeter}) - (5,68 \times \text{usia dalam tahun})$



- **Untuk wanita:**  $(447,6 + 9,25 \times \text{berat dalam kilogram}) + (3,10 \times \text{tinggi dalam sentimeter}) - (4,33 \times \text{usia dalam tahun})$

<b>Nama Makanan</b>	<b>Jumlah Kalori</b>	<b>Nama Makanan</b>	<b>Jumlah Kalori</b>
<b>Siomay (Standart)</b>	2.192 Kalori/ 55 Buah (39 Kalori)	<b>Siomay (Modifikasi)</b>	1.544 Kalori / 55 Buah (28 Kalori)
<b>Lumpia Kulit Tahu (Standart)</b>	2.177 Kalori/ 20 Buah (108,85 Kalori)	<b>Lumpia Kulit Tahu (Modifikasi)</b>	899 Kalori/ 20 Buah (44,95 Kalori)
<b>Chiongfam (Standart)</b>	922 Kalori/ 5 Roll (184,4 Kalori)	<b>Chiongfam (Modifikasi)</b>	603 Kalori/ 5 Roll (120,6 Kalori)

## 4.2. Hasil Uji Coba Hedonik

Pada penelitian ini menggunakan uji coba hedonik kepada 39 panelis di antaranya 30 panelis adalah panelis yang berprofesi sebagai mahasiswa, ibu rumah tangga, dang lainnya. Dan 9 orang panelis lainnya adalah orang yang sudah ahli di bidang makanan maupun gizi.

### 4.2.1 Deskripsi Panelis

#### 4.2.1.1 Deskripsi Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia

Tabel 4.2.1

<b>Rentang Usia</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Persentase (%)</b>
<15 Tahun	0	0
16 - 20	7	17.5
21 - 25	9	22.5
26 - 30	3	7.5
>30	21	52.5
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

#### 4.2.2 Deskripsi Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan

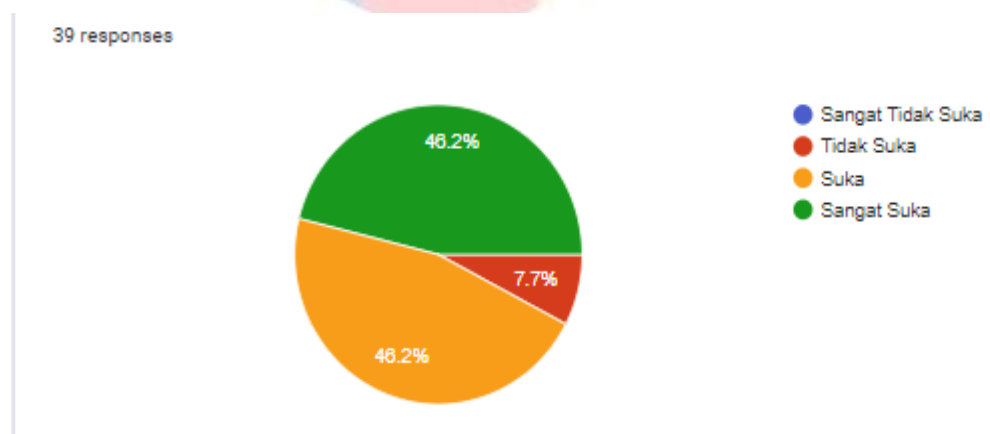
Tabel 4.2.2

Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Karyawan	20	48.6
Wiraswasta	4	10.3.
Ibu Rumah Tangga	6	15.4
Pelajar	8	20.5
Mahasiswa	1	2.6
Pengusaha	1	2.6
Total	40	100

#### 4.3 Diagram Hasil Uji Hedonik

- Diagram Hasil Uji Hedonic Siomay

##### 4.3.1 Warna Keseluruhan Siomay

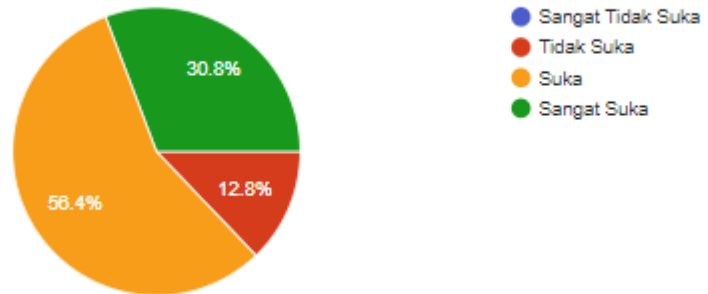


dari tabel di atas dapat dilihat bahwa dari 39 responden, 46,2% sangat suka dengan warna *healthy* siomay karena warnanya sangat terang dan menggugah selera, 46,2% suka dan 7,7% tidak suka dengan warna *healthy* siomay karena

warnanya terlalu mencolok, dan terlihat tidak alami.

#### 4.3.2 Aroma Keseluruhan Siomay

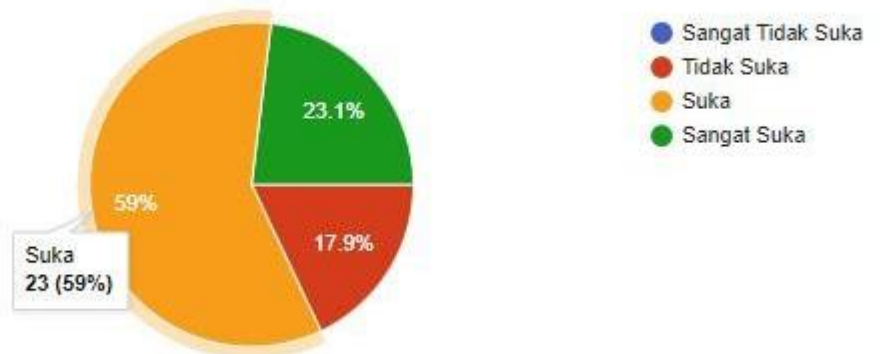
39 responses



Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa dari 39 responden 30,8% sangat suka dengan aroma *healthy* siomay karena komposisi isi *healthy* siomay sangat wangi karena banyak rempah rempahnya, 56,4% suka dengan aroma *healthy* siomay, dan 12,8% tidak suka karena bau amis dan bau jahenya terlalu kuat.

#### 4.3.3 Tekstur Keseluruhan Siomay

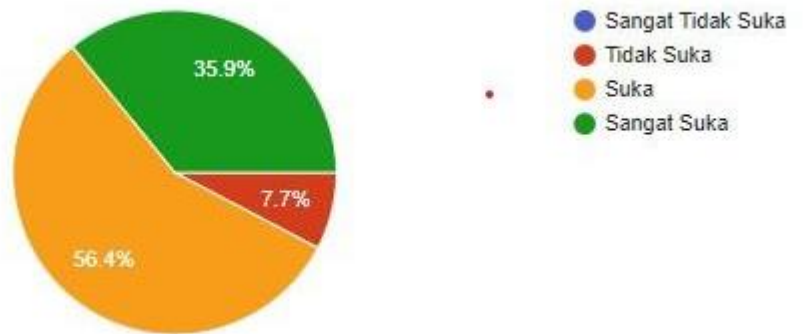
39 responses



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 23,1% sangat suka dengan tekstur *healthy* siomay karena teksturnya yang lembut dan enak dikunyah, 59% suka, dan 17,9% tidak suka dengan teksturnya karena kulitnya sedikit kering dan dagingnya juga sedikit kering.

#### 4.3.4 Rasa Keseluruhan Siomay

39 responses

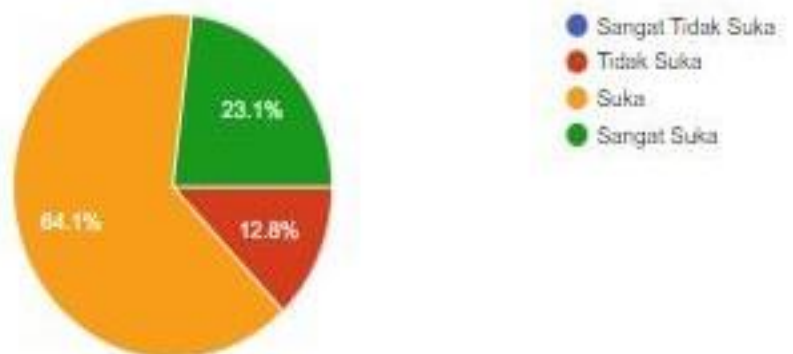


Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 35,9% sangat suka dengan rasa *healthy* siomay karena rasanya sudah pas dan enak, 56,4% suka, dan 7,7% tidak suka dengan rasanya karena kurang asin dan sedikit ada rasa pait.

- Diagram Uji Hedonic Chiong Fan

#### 4.3.5 Warna Keseluruhan Chiong Fan

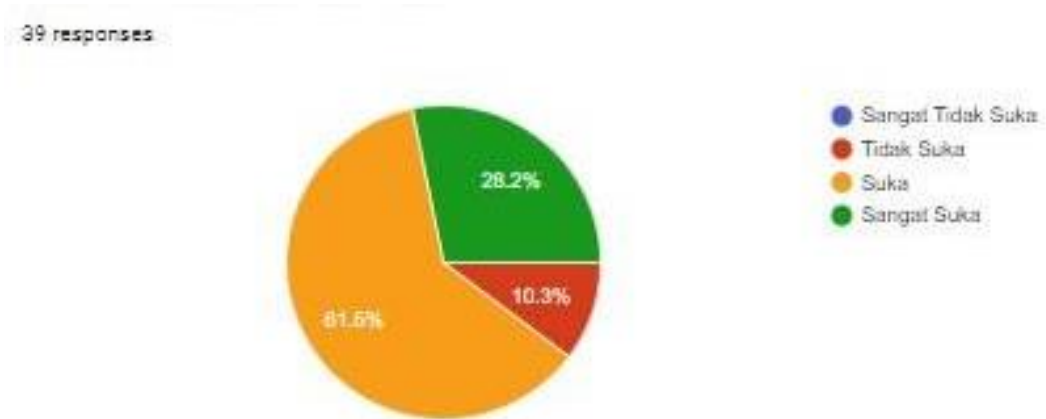
39 responses



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 23,1% sangat suka dengan warna *healthy* chiongfan karena bentuk chiongfan yang unik dan enak

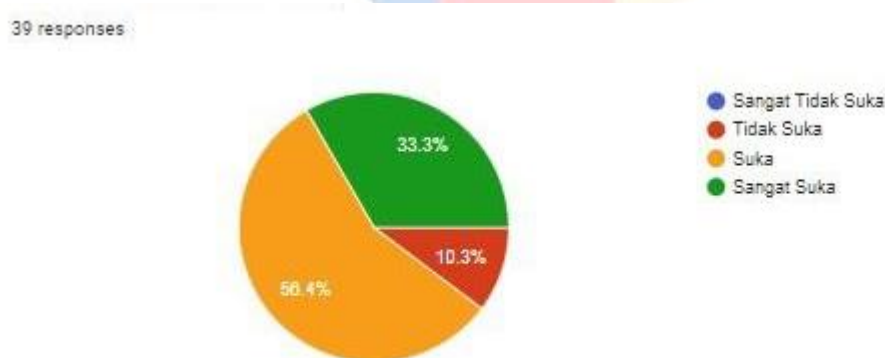
dilihat, 64,1% suka, dan 12,8% tidak suka dengan warna karena sebagian chiongfans ada yang pecah kulitnya dan agak hancur.

#### 4.3.6 Aroma Keseluruhan Chiongfans



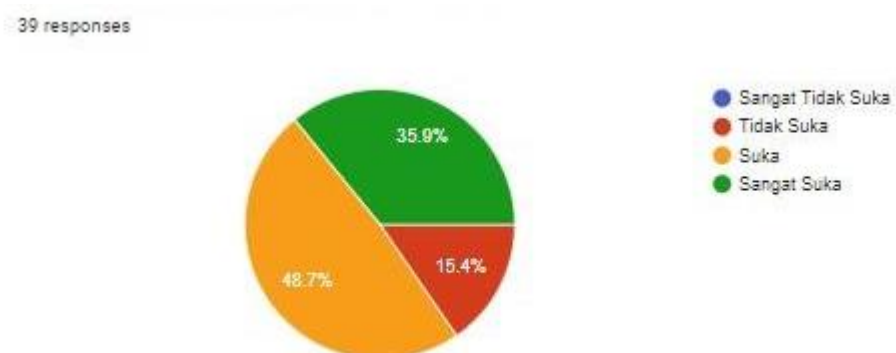
Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 28,2% sangat suka dengan aroma *healthy* chiongfans karena aroma tepung chiongfans yang harum dan menggugah selera, 61,5% suka, dan 10,3% tidak suka dengan aromanya karena aromanya sedikit bau amis dan agak bosan baunya.

#### 4.3.7 Tekstur Keseluruhan Chiongfans



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 33,3% sangat suka dengan tekstur *healthy* chiongfans karena teksturnya lembut dan enak dimakan, 56,4% suka, dan 10,3% tidak suka dengan teksturnya karena teksturnya pecah dan terlalu tebal.

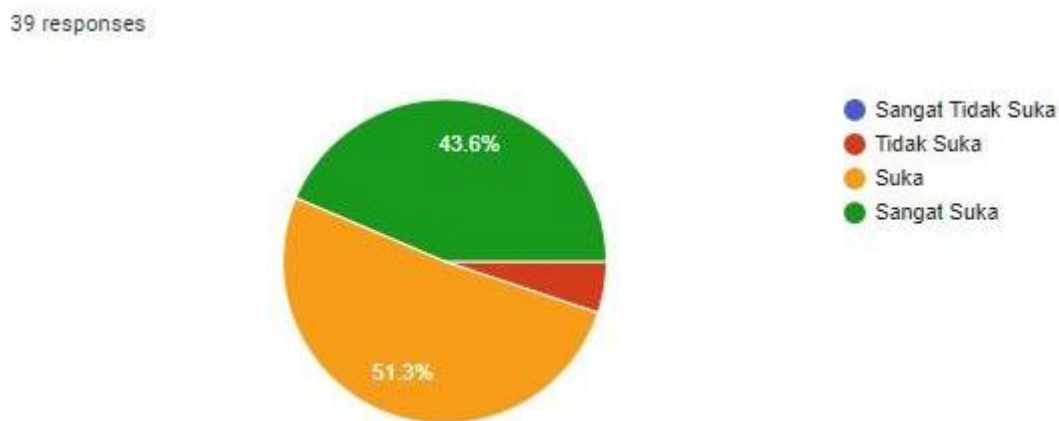
#### 4.3.8 Rasa Keseluruhan Chion Fan



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 35,9% sangat suka dengan rasa *healthy* chionfan karena rasanya enak dan lembut, 48,7% suka, dan 15,4% tidak suka dengan rasanya karena agak bau amis.

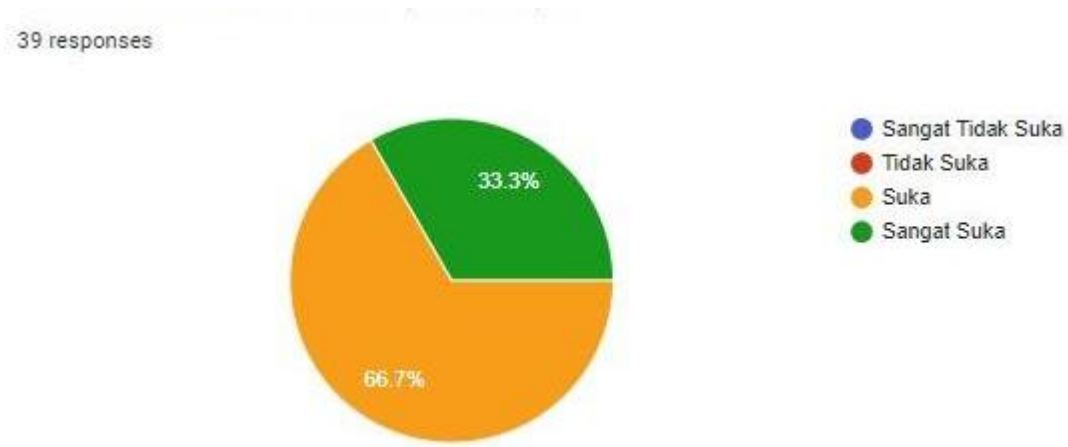
- Diagram Hasil Uji Hedonic Lumpia Kulit Tahu

#### 4.3.9 Warna Keseluruhan Makanan pada Lumpia Kulit Tahu



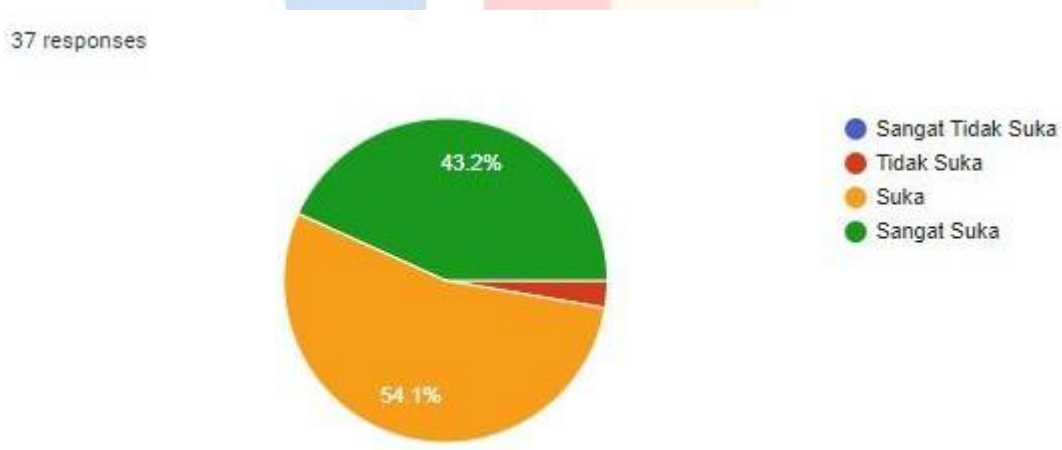
Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 43,6% sangat suka dengan warna *healthy* lumpia kulit tahu karena warnanya sangat cantik, 51,3% suka, dan 5,1% tidak suka dengan warnanya karena kurang menarik,

#### 4.3.10 Aroma Keseluruhan Makanan Pada Lumpia Kulit Tahu



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 33,3% sangat suka dengan aroma *healthy* lumpia kulit tahu karena sangat wangi dan menggugah selera dan 66,7% suka.

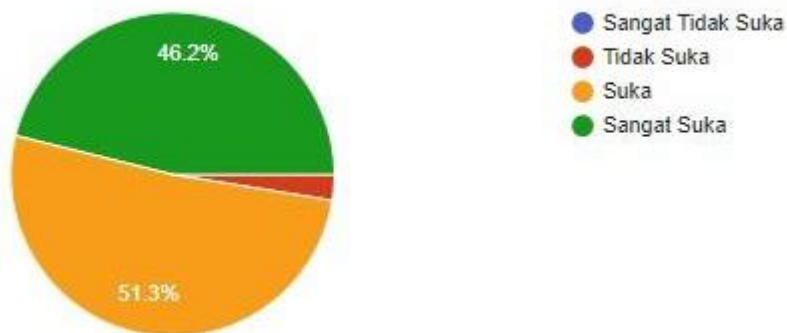
#### 4.3.11 Tekstur Keseluruhan Makanan Pada Lumpia Kulit Tahu



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 43,2% sangat suka dengan tekstur *healthy* lumpia kulit tahu karena enak, teksturnya garing karena ada sayurinya, 54,1% suka, dan 2,7% tidak suka dengan teksturnya karena terlalu hancur adonannya.

#### 4.3.12 Rasa Keseluruhan Makanan Pada Lumpia Kulit Tahu

39 responses



Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat dari 39 responden 46,2% sangat suka dengan rasa *healthy* lumpia kulit tahu karena enak dan gurih, 51,3% suka, dan 2,5% tidak suka dengan rasanya karena sedikit ada rasa pahit.

#### 4.4 Tabel Summary Uji Hedonic

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
Chiongfam	3,025	3,25	3,175	3,125	3,1

Berdasarkan dari tabel summary uji hedonik di atas menghasilkan jumlah dari 4 komponen dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa terhadap healthy dimsum. Dengan arti healthy dimsum ini bisa diterima oleh masyarakat dengan makanan yang sehat dan juga enak.



