



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

ANALISIS PREFERENSI RESPONDEN pada PRODUK MODIFIKASI DIM SUM BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM

ASRI DEA PUTRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Preferensi Pada Produk Modifikasi Dim Sum Berbahan Dasar Jamur Tiram” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka dibagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2021

Asri Dea Putri
J3F118017



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



RINGKASAN

ASRI DEA PUTRI. Analisis Preferensi Responden pada Produk Modifikasi Dim Sum Berbahan Dasar Jamur Tiram *Analysis of Respondents' Preferences on Modified Dim Sum Products Made from Oyster Mushrooms*. Dibimbing oleh WORO WIRYAR TUTIK

Globalisasi mengakibatkan perubahan pola konsumsi makanan pada remaja yang cenderung mengonsumsi makanan tidak sehat, tinggi kalori, dan tinggi lemak, dibandingkan mengonsumsi buah dan sayur (Surati 2010). Berdasarkan penelitian 5 negara di Asia Tenggara menunjukkan sebesar 76,3 % remaja kurang mengonsumsi buah dan sayur. Makanan dapat menyebabkan terjadi suatu penyakit pada seseorang yang sering disebut sebagai *food borne diseases* oleh karena itu makanan memiliki peran penting demi kelangsungan hidup seseorang. Hal ini sangat berkaitan dalam pemilihan makanan yang akan dikonsumsi apakah dapat menjadi sumber penyakit atau tidak.

Tujuan umum dari penulisan Laporan Tugas Akhir (TA) ini adalah mengidentifikasi preferensi terhadap produk dim sum dengan isian jamur tiram. Secara khusus laporan ini bertujuan (1) Mengidentifikasi dim sum isi jamur tiram. (2) mengidentifikasi pengolahan. (3) Menghitung kandungan gizi. (4) Mengidentifikasi preferensi rasa, tekstur, porsi, penampilan dan kemasan dim sum jamur.

Modifikasi produk dilakukan pada 04 sampai 22 September 2020 dengan melakukan tiga kali percobaan untuk mendapatkan resep yang baik yang dilaksanakan di Bandar Lampung, Jl. Wr Monginsidi Gg Willis No 79. KelKupang kota. Kec Teluk Betung Utara. Metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan sekunder. Penelitian ini dilakukan dengan cara memberikan kuesioner kepada 20 responden yang kemudian dilakukan analisis preferensi responden.

Dimsum Jaram merupakan produk modifikasi dim sum yang pada umumnya isian dim sum terbuat dari bahan hewani seperti daging ayam, udang, dan seafood lainnya dengan menggantikannya dengan jamur yaitu jamur tiram. Jamur tiram dipilih karena memiliki tekstur yang kenyal, aroma yang sedap dan memiliki banyak manfaat. Dimsum jaram ini disajikan dengan dua jenis dimsum yaitu dim sum kukus dan dim sum goreng. Dim Sum Jaram memiliki kandungan energi sebesar 683 Kal, protein 9.4 g, lemak 3.9 g, dan karbohidrat 129,3 g dalam satu resep yang menghasilkan 13 porsi dim sum jaram atau 40 pcs dim sum jaram. Sedangkan kandungan gizi dim sum jaram per porsi mengandung energy sebesar 52 Kal, protein 0.7 g, lemak 0.3 g, dan karbohidrat 9.9 g. Berdasarkan analisis preferensi produk ini memiliki total rata-rata 4,5 dengan kategori preferensi sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa para responden memiliki ketertarikan pada dim sum jaram sehingga dapat terjadi pengulangan dalam mengonsumsi dim sum jaram.

Kata Kunci: dim sum, jamur tiram, modifikasi, preferensi.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

ANALISIS PREFERENSI RESPONDEN pada PRODUK MODIFIKASI DIM SUM BERBAHAN DASAR JAMUR TIRAM

ASRI DEA PUTRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Laporan Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengurnamkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Judul Laporan : Analisis Preferensi Responden pada Produk Modifikasi Dim Sum
Berbahan Dasar Jamur Tiram

Nama : Asri Dea Putri
NIM : J3F118017

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :
Dr.Ir. Rina Martini, M. Si
NIP 196903282009102002

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Daryanto, M. Ec
NIP 196106181986091001

Tanggal Ujian:
15 Juli 2021

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.