



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.

