

# **PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM TERHADAP DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT PADA KULIT DIMSUM SIOMAY AYAM SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN TINGGI SERAT UNTUK DIABETES MELITUS (Dimsum Omyam)**

Oleh :

Rachmah Diaz ShalatulFatih

## **ABSTRAK**

**Latar Belakang** Diabetes Melitus ditandai oleh adanya hiperglikemia kronik. Menurut Riskesdas memperlihatkan peningkatan angka prevalensi Diabetes yang cukup signifikan, yaitu dari 6,9% di tahun 2013 menjadi 8,5% di tahun 2018. Dimsum Siomay Ayam adalah makanan khas China memiliki banyak penggemar sudah dikenali sebagai makanan populer sejak ribuan lalu. Bayam adalah tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau. Semakin baik asupan serat penderita Diabetes Melitus maka kadar gula darah semakin baik. Penderita Diabetes Melitus sebaiknya mengkonsumsi asupan serat sesuai anjuran yaitu  $\geq 25\text{g/hari}$ , sehingga kadar gula darah dapat terkontrol. **Tujuan** mengetahui pengaruh penambahan tepung bayam terhadap daya terima dan kadar serat pada Kulit Dimsum Siomay Ayam sebagai alternatif kudapan tinggi serat bagi Diabetes Melitus. **Metode Penelitian** menggunakan jenis penelitian menggunakan rancangan bangun penelitian Experimental karena penelitian memberikan 3 perlakuan yaitu menggunakan tepung bayam 60g, 55g, 50g, untuk mengetahui pengaruh yang timbul sebagai akibat adanya perlakuan atau eksperimen tersebut. Selanjutnya Uji Organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur diuji dengan uji Kruskal Wallis untuk mengetahui adanya perbedaan pada produk. Kemudian dilanjutkan dengan uji kadar serat pada formulasi yang paling disukai dengan menggunakan metode Gavimetri. **Hasil** penelitian organoleptik, pada formulasi hanya ada perbedaan pada indikator warna. Sedangkan, pada indikator rasa, aroma, dan tekstur tidak ada perbedaan yang terlalu signifikan. Formulasi yang paling disukai yaitu formulasi DSB2 dengan rata-rata 3,47. **Kesimpulan** yang paling disukai panelis adalah formulasi DSB2 dengan kandungan serat 0,39 gram. **Saran** Untuk penelitian selanjutnya membuat formulasi tepung bayam yang bervariasi tiap-tiap Dimsum agar dapat lebih terlihat jelas rasa dan warna.

---

*Kata Kunci : Diabetes Melitus, Tepung Terigu, Tepung Bayam, Dimsum Siomay Ayam*

# **THE EFFECT OF ADDITIONAL SPINNING FLOUR ON ACCEPTANCE AND FIBER LEVELS ON CHICKEN DIMSUM SKIN AS AN ALTERNATIVE HIGH FIBER Snack for DIABETES MELLITUS (Dimsum Omyam)**

By :

Rachmah Diaz ShalatulFatih

## **ABSTRACT**

Background Diabetes Mellitus is characterized by chronic hyperglycemia. According to Riskesdas, it shows a significant increase in the prevalence of Diabetes, from 6.9% in 2013 to 8.5% in 2018. Dimsum Siomay Ayam is a typical Chinese food that has many fans and has been recognized as a popular food since thousands of years ago. Spinach is a plant that is usually grown for its leaves to be consumed as a green vegetable. The better the fiber intake of people with diabetes mellitus, the better blood sugar levels. People with Diabetes Mellitus should consume fiber intake as recommended, namely 25g/day, so that blood sugar levels can be controlled. The purpose of this study was to determine the effect of adding spinach flour to the acceptability and fiber content of Dimsum Siomay Ayam Skin as an alternative high-fiber snack for Diabetes Mellitus. The research method used this type of research using an Experimental research design because the study gave 3 treatments, namely using spinach flour 60g, 55g, 50g, to determine the effects that arise as a result of the treatment or experiment. Furthermore, the Organoleptic Test which includes color, aroma, taste and texture was tested with the Kruskal Wallis test to determine the difference in the product. Then proceed with the fiber content test on the most preferred formulation using the Gravimetric method. The results of organoleptic research, in the formulation there are only differences in color indicators. Meanwhile, there are no significant differences in the indicators of taste, aroma, and texture. The most preferred formulation is the DSB2 formulation with an average of 3.47. The conclusion that the panelists most favored was the DSB2 formulation with a fiber content of 0.39 grams. Suggestion For further research, make a different formulation of spinach flour for each Dimsum so that the taste and color can be more clearly seen.

---

*Keywords: Diabetes Mellitus, Wheat Flour, Spinach Flour, Chicken dumpling dimsum*