

PENGEMBANGAN PRODUK DIMSUM BERBAHAN DASAR UBI UNGU (*IPOMOEA BATATAS L.*)

*(Development of Dimsum Product from Purple Sweet Potato *Ipomoea batatas L.*)*

**VIETA ANNISA NURHIDAYATI¹, ANNISA RIZKIRIANI², ANI NURAENI³,
ANDIKA GHEA PRAMESWARI⁴, CHANDRA ELSA MARLIN⁵, FIKRI KHAIR
NAQLI⁶**

^{1,2,3,4,5,6}Sekolah Vokasi, IPB University, Jl. Kumbang, No. 14 Bogor Tengah

E-mail : vietanisa@apps.ipb.ac.id

Diterima : 3 Juli 2022/ Disetujui : 16 Desember 2022

ABSTRACT

Dimsum is a snack dish that is generally cooked with a steaming technique and made from wheat flour, sago flour, and can be filled with chicken or fish with a soft texture. This research aimed to develop sweet dimsum products made from local food. Dimsum product development is done by modifying the main ingredients into purple sweet potato and changing the skin into rice paper. Modification of dimsum aims to produce a snack product rich in anthocyanins and high in fiber. The research used an experimental method with three formulations of adding peanuts to purple sweet potato. The stages of the research include the determination and development of ideas, trials of making products based on recipes, production, organoleptic testing, and product finalization. Organoleptic test was conducted on 30 untrained panelists to find out the best formula. The best formula is purple sweet potato with a weight of 80 g purple sweet potato and 15 g peanut. One serving of purple sweet potato dimsum has an energy content of 323 Cal; 9.8 g protein; fat 15.4 g; carbohydrates 41.1 g; and 17.7 g of fiber which meets the daily energy needs of 15% and daily fiber of 60%. The developed product is potential as snack choice for people who needs high fiber intake like patient with diabetes mellitus.

Keywords: dimsum, purple sweet potato, peanut, anthocyanin, fiber

ABSTRAK

Dimsum merupakan hidangan *snack* asin yang umumnya dimasak dengan teknik *steaming* berbahan dasar tepung terigu, tepung sago, dan dapat ditambahkan dengan daging ayam ataupun ikan dengan tekstur lembut. Penelitian bertujuan untuk mengembangkan produk dimsum manis berbahan dasar pangan lokal. Pengembangan produk dimsum dilakukan dengan memodifikasi bahan utama isian dimsum menjadi ubi ungu dan kulitnya diganti menjadi *rice paper*. Modifikasi produk dimsum ini untuk menghasilkan produk makanan selingan kaya akan antosianin dan tinggi serat. Penelitian metode eksperimen dengan tiga perlakuan penambahan kacang tanah terhadap ubi ungu. Tahapan penelitian meliputi penentuan dan pengembangan ide, uji coba pembuatan produk berdasarkan resep, produksi produk, uji organoleptik dan finalisasi produk. Uji organoleptik dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih untuk mengetahui formula

terbaik. Formula terbaik adalah ubi ungu dengan berat ubi ungu 80 g dan kacang tanah 15 g. Satu porsi dimsum ubi ungu memiliki kandungan energi 323 Kal; protein 9,8 g; lemak 15,4 g; karbohidrat 41,1 g; dan serat 17,7 g yang memenuhi kebutuhan energi harian sebesar 15% dan serat harian sebanyak 60%. Produk ini berpotensi menjadi *snack* dengan kandungan serat tinggi untuk berbagai kalangan yang membutuhkan asupan serat tinggi seperti penderita diabetes mellitus.

Kata Kunci: dimsum, ubi ungu, kacang tanah, antosianin, serat

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, termasuk potensi ketersediaan pangan untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat. Pangan lokal memiliki peranan yang sangat penting dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional. Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) adalah salah satu komoditi produk pertanian yang potensial dan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional (Suharyon dan Edi 2020). Produktivitas rata-rata ubi jalar Indonesia mencapai 160,53 ku/ha dengan total output sebesar 2.297.634 ton. Berdasarkan data Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Jawa Barat (2022), produksi ubi jalar di Kota dan Kabupaten Bogor mencapai 61,332 ton dan menunjukkan tren peningkatan produksi dalam tiga tahun terakhir. Hal mengindikasikan besarnya potensi ubi jalar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk makanan.

Ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) adalah salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki warna keunguan, hal ini disebabkan karena adanya pigmen antosianin. Antosianin merupakan suatu kelompok senyawa pigmen pada tanaman yang bersifat sebagai senyawa fitokimia dari golongan flavonoid dan tersebar dari bagian kulit sampai bagian daging umbi sehingga memberi warna ungu pada ubi jalar (Ekoningtyas *et al.* 2016). Ubi jalar yang memiliki warna ungu pekat mengandung antosianin sebesar 61,85 mg/100 g atau 17 kali lebih besar dibandingkan dengan ubi ungu muda yang memiliki kandungan antosianin sebesar 3,51 mg/100 g (Pratiwi 2020). Struktur antosianin pada ubi jalar dipengaruhi oleh keberadaan ikatan gugus asil. Antosianin dengan gugus asil merupakan antosianin utama pada ubi jalar ungu yang berpotensi tinggi menjadi sumber antioksidan. Berdasarkan penelitian Li *et al.* (2019) yang membahas mengenai struktur antosianin ubi jalar ungu dan aktivitas fungsionalnya menunjukkan bahwa antosianin pada ubi jalar ungu memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi untuk mencegah keberadaan radikal bebas yang dapat merusak sel tubuh dari reaksi oksidasi.

Ubi jalar ungu telah digunakan sebagai substitusi dalam pangan tradisional oriental di Korea Selatan berbahan dasar tepung beras yaitu *sulgidduck* dan *jeungpyun* (Park *et al.* 2012; Choi dan Chung 2017). Penambahan ubi jalar ungu ke dalam bahan pangan tersebut meningkatkan kualitas organoleptik warna, rasa, dan kelembutan produk pangan secara keseluruhan. Penggunaan ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) sebagai bahan utama dalam berbagai produk juga memiliki keunggulan pada kandungan antosianin dan serat larut air yang tinggi sehingga aman untuk dikonsumsi dan dapat berfungsi sebagai antioksidan (Husna *et al.*

2013). Adapun kandungan gizi pada ubi jalar ungu yaitu antosianin sebanyak 150,7 mg, serat 1,1%, protein 0,6%, pati 18,2%, gula reduksi 0,4%, vitamin C 20,1 mg dan zat besi 0,7 mg (Balitkabi 2020). Hal ini menunjukkan potensi ubi jalar ungu untuk dikembangkan menjadi produk makanan lain seperti dimsum.

Dimsum merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok. Keberadaan dimsum di Indonesia cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Dimsum seringkali menjadi pilihan alternatif guna makanan ringan konsumen di sela rutinitas yang sibuk dan padat. Umumnya dimsum menggunakan bahan baku lauk hewani seperti ayam, daging sapi, udang, atau ikan. Dimsum yang ada saat ini memiliki rasa asin yang gurih dengan teknik pengolahan dengan cara dikukus, digoreng, direbus, dan dipanggang.

Pengolahan dimsum berbahan dasar komoditas lokal seperti ubi jalar dapat membantu peningkatan ekonomi kreatif. Produk olahan dimsum menggunakan ubi jalar juga memungkinkan terciptanya produk makanan baru dengan nilai tambah gizi maupun ekonomis dari ubi jalar yang dapat diterima oleh konsumen. Selain itu, pengolahan dimsum berbahan dasar ubi jalar juga memiliki nilai tambah fungsional karena kandungan antosianin dan serat yang tinggi dalam ubi jalar. Pengembangan produk dimsum ubi ungu dilakukan dengan tujuan untuk mengembangkan produk *snack* menggunakan pangan lokal dengan kandungan energi dan zat gizi yang unggul.

METODE PENELITIAN

Desain, tempat, dan waktu

Penelitian pada produk ini menggunakan metode eksperimen, yaitu dengan melakukan beberapa kali tahap percobaan. Tahapan percobaan yang dilakukan meliputi penentuan dan pengembangan ide, uji coba pembuatan produk berdasarkan resep, produksi produk, uji hedonik dan finalisasi produk. Tahapan pengembangan produk dan uji hedonik dilakukan pada Kampus Gunung Gede Sekolah Vokasi IPB pada bulan Maret hingga April 2022.

Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam pengembangan produk dimsum ubi ungu adalah ubi ungu, rice paper, margarin, susu bubuk, kacang tanah, susu cair, gula pasir, dan maizena. Adapun alat yang digunakan dalam pengolahan produk adalah pisau, talenan, gelas ukur, teflon, kukusan blender, timbangan, dan spatula. Formulasi pada produk dilakukan dengan substitusi kacang tanah sebanyak kenaikan 5 g kacang tanah dan penurunan 5 g ubi ungu di setiap perlakuan. Adapun formula lebih rinci dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi bahan Dimsum Ubi Ungu

Bahan	Jumlah			
	Formula 0	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Bahan Kulit Dimsum				
Rice paper	12 g	12 g	12 g	12 g

Bahan Isian

Ubi ungu	80 g	75 g	70 g	65 g
Kacang tanah	15 g	20 g	25 g	30 g
Margarin	6 g	6 g	6 g	6 g
Susu bubuk	10 g	10 g	10 g	10 g

Bahan Vla

Gula pasir	7 g	7 g	7 g	7 g
Susu cair	30 g	30 g	30 g	30 g
Maizena	3,75 g	3,75 g	3,75 g	3,75 g

Pengumpulan dan pengolahan data

Produksi dan pengujian produk dilakukan sebanyak 3 kali percobaan. Uji coba ke-3 menghasilkan produk yang siap untuk disajikan kepada panelis. Jumlah panelis yang melakukan uji hedonik sebanyak 30 orang terdiri dari mahasiswa dan masyarakat umum. Uji hedonik dilakukan dengan cara menyajikan produk yang akan dinilai kepada panelis, kemudian memberikan form penilaian uji hedonik produk. Produk atau sampel diberi kode berupa tiga angka secara acak sehingga panelis dapat menilai secara objektif sesuai dengan cita rasa yang dirasakan. Sebelum melakukan penilaian pada produk, panelis diberitahu mengenai penjelasan produk yang akan diuji adalah dimsum ubi ungu. Format penilaian terhadap produk terdiri dari beberapa kategori penilaian, yaitu warna, aroma, tekstur, rasa, dan *aftertaste*. Penilaian menggunakan skala Likert 5 poin meliputi 1 (tidak suka), 2 (kurang suka), 3 (cukup suka), 4 (suka), dan 5 (sangat suka). Hasil penilaian uji hedonik yang telah dilakukan diolah menggunakan program komputer Microsoft Excel untuk mengetahui statistik dasar dari hasil uji. Analisis multivariat ANOVA dilakukan menggunakan SPSS Statistics 22.0 dengan tingkat kepercayaan 95% dan signifikansi $p < 0.05$ untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan penambahan kacang tanah. Apabila ditemukan perbedaan signifikan antar perlakuan, maka akan dilakukan uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test*. Kandungan energi dan gizi dimsum ubi ungu dihitung berdasarkan berat matang bahan terhadap kandungan per 100 gram bahan dalam Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia (DKBM).

HASIL DAN PEMBAHASAN**Pengembangan Produk**

Dimsum merupakan hidangan *snack* asin yang dimasak dengan teknik *steaming* berbahan dasar tepung terigu, tepung sagu, dan dapat ditambahkan bahan hewani ayam, daging sapi, udang atau ikan tenggiri dengan tekstur lembut (Manik dan Dewita 2020). Isian dari dimsum beraneka ragam mulai dari lauk hewani, sereal, hingga sayuran. Umumnya kulit dimsum dibuat menggunakan tepung tangmien, tepung terigu, garam, dan air. Pengembangan produk dimsum dilakukan untuk memodifikasi dimsum yang sudah ada di pasaran saat ini. Produk dimsum ubi ungu menggunakan bahan utama berupa ubi ungu, kacang tanah, dan

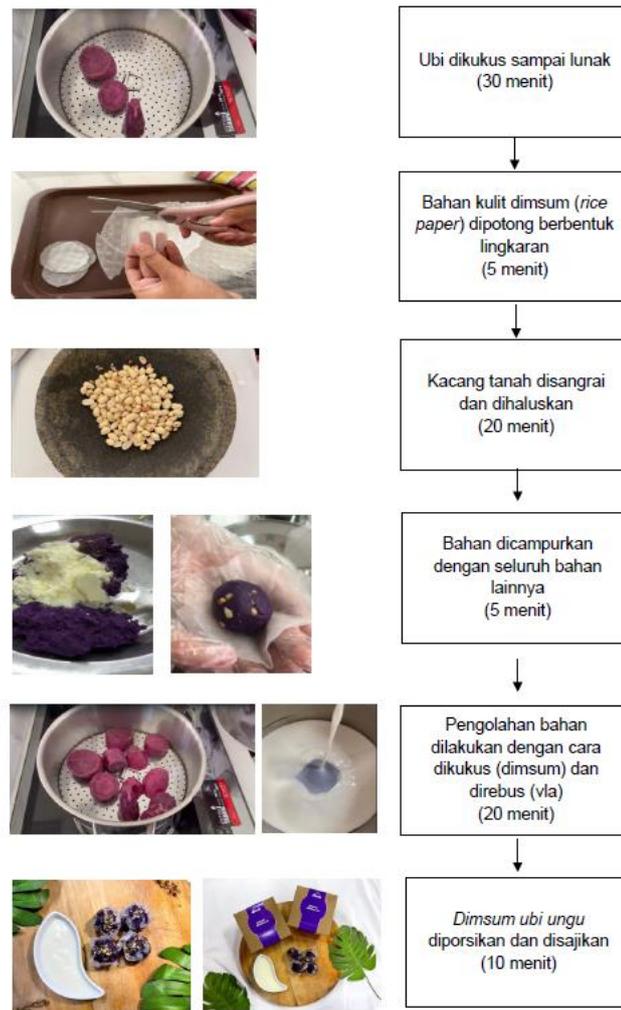
rice paper sebagai kulit dimsum serta bahan tambahan berupa margarin, susu bubuk, susu cair, gula pasir, dan maizena sebagai pemberi cita rasa dan pengental adonan dimsum.

Pengembangan konsep produk dimsum ubi ungu meliputi pemilihan bahan yang dilakukan dengan mempertimbangkan dan mencari sumber pendukung tentang keunggulan produk, potensi keamanan pangan, serta kandungan antosianin pada bahan. Ubi ungu memiliki kandungan antosianin yang cukup tinggi dimana ubi ungu pekat segar memiliki aktivitas antioksidan sebesar 59,25% lebih besar dari ubi jalar ungu muda yaitu 56,64% (Husna *et al.* 2013). Suhu pemanasan, waktu pemanasan, dan ukuran bahan yang diolah dapat mempengaruhi rusaknya kandungan antosianin yang terdapat dalam bahan, hal ini dapat terlihat pada kestabilan dan ketahanan zat warna antosianin yang berubah. Penggunaan bahan pada produk dimsum ubi ungu telah disesuaikan dengan manfaat dan kegunaan produk yang diharapkan untuk konsumen.

Produksi dilakukan dengan tiga tahapan yaitu persiapan, pengolahan, dan pemorsian. Persiapan bahan dilakukan dengan penimbangan bahan, pemotongan bahan, penghalusan bahan, pengukusan bahan dan lain-lain dengan estimasi waktu serta urutan yang sistematis untuk mengurangi terjadinya kegagalan dalam proses pembuatan produk. Pada tahap persiapan, perlu diperhatikan hygiene dan sanitasi pada bahan agar tidak terjadi kontaminasi silang pada makanan (Soenardi 2013).

Tahap persiapan diawali dengan mempersiapkan alat sesuai dengan yang dibutuhkan. Tahap selanjutnya yaitu penimbangan bahan sesuai dengan resep baku. Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku, yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan. Bahan yang ditimbang sesuai dengan standar resep setiap formulasi. Bahan yang telah ditimbang sesuai dengan standar resep kemudian dicuci dan dipotong sesuai kebutuhan sebelum pengolahan.

Pengolahan adalah metode dan teknik yang digunakan dalam proses mengubah bahan mentah menjadi bahan matang sehingga bahan makanan dapat dimakan, bercita rasa lezat, aman dimakan, mudah dicerna, dan memiliki penampilan yang menarik (Lastmi *et al.* 2018). Pengolahan yang baik dilakukan dengan memberikan perlakuan dan waktu pengolahan yang sesuai dengan golongan bahan. Waktu yang dibutuhkan dalam pengolahan produk dimsum ubi ungu yaitu 80 menit. Adapun alur produksi dimsum ubi ungu dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Produksi Hidangan Dimsum Ubi Ungu

Pemorsian produk dimsum ubi ungu menggunakan wadah *paper box* dan *zipper* plastik. Satu porsi dimsum ubi ungu terdiri dari empat buah dimsum yang dilengkapi dengan vla bercita rasa manis. Berat setiap satu dimsum ubi ungu adalah 25 g dengan berat vla per sajian yaitu 30 g.

Uji Hedonik

Pengujian penelitian ini menggunakan panelis mahasiswa dan masyarakat umum yang belum terlatih. Masing-masing panelis diberikan 4 sampel yang akan diuji tingkat kesukaan terhadap 5 kriteria pengujian yaitu warna, aroma, tekstur, rasa dan *aftertaste*. Pengujian ini dilakukan dengan memberi kode secara acak pada sampel yang disajikan agar tidak menimbulkan penafsiran tertentu oleh panelis.



Gambar 2. Produk Dimsum Ubi Ungu Berdasarkan Formulasi

Tabel 2. Nilai *mean* ± SD variabel berdasarkan formula yang diuji hedonik.

Karakteristik	Formula 0	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Warna	4,30 ± 0,75	4,20 ± 0,78	4,10 ± 0,92	4,17 ± 0,79
Aroma	3,80 ± 0,89	3,73 ± 0,94	3,73 ± 0,83	3,70 ± 0,79
Tekstur	3,87 ± 0,94	3,83 ± 0,91	3,67 ± 1,03	3,53 ± 0,90
Rasa	3,73 ± 1,01	3,80 ± 0,99	3,97 ± 1,00	4,03 ± 0,85
Aftertaste	3,73 ± 1,05	3,83 ± 0,87	4,00 ± 0,87	4,07 ± 0,69

Warna

Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis karena warna dapat dilihat dengan menggunakan indera penglihatan sehingga dapat menarik perhatian. Menurut Luzar (2011) warna adalah salah satu sifat cahaya yang dipancarkan secara subjektif atau psikologis dari pengalaman indra penglihatan yang paling pertama dalam suatu penampilan. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut.

Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa formula 0 memiliki nilai *mean* paling tinggi yaitu 4,30 ± 0,75. Warna dimsum ubi ungu yang paling disukai adalah dimsum yang terdiri dari substitusi ubi ungu paling banyak yaitu 80 g ubi ungu dan 15 g kacang tanah. Dimsum diolah dengan cara dikukus sehingga warna yang dihasilkan semakin pekat. Kandungan ubi ungu tertinggi pada Formula 0 menghasilkan produk dengan warna ungu yang lebih baik dibandingkan dengan formula lainnya. Hal ini sesuai dengan penjelasan Khaldun *et al.* (2013) bahwa warna ungu pada ubi ungu disebabkan oleh adanya pigmen antosianin yang tersebar pada bagian kulit sampai ke daging umbinya.

Aroma

Aroma adalah sensasi subyektif yang dihasilkan oleh indra penciuman (pembauan) yang merupakan salah satu parameter dalam pengujian untuk mengidentifikasi aroma yang diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai

aroma spesifik (Lamusu 2018). Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa formula 0 memiliki nilai *mean* paling tinggi yaitu $3,80 \pm 0,89$ Aroma *Dimsum ubi ungu* yang paling disukai adalah dimsum yang terdiri dari substitusi ubi ungu paling banyak yaitu 80 g ubi ungu dan 15 g kacang tanah. Hal ini disebabkan karena semakin banyak persentase ubi ungu terhadap kacang tanah yang digunakan, maka akan menghasilkan aroma ubi ungu sebagai bahan utama yang semakin kuat. Menurut Zuhrina (2011), aroma yang disebarkan oleh makanan dalam hal ini adalah ubi ungu dan kacang merupakan komponen daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera.

Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Seringkali tekstur juga dianggap sama pentingnya dengan rasa dan aroma karena mempengaruhi citra dari makanan dan tekstur ini dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas bahan pangan (Balitkabi 2020).

Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa formula 0 memiliki nilai *mean* paling tinggi yaitu $3,87 \pm 0,937$. Tekstur dimsum ubi ungu yang paling disukai adalah dimsum yang terdiri dari substitusi ubi ungu paling banyak yaitu 80 g ubi ungu dan 15 g kacang tanah. Hal ini disebabkan karena semakin banyak persentase substitusi ubi ungu dan penggunaan kacang tanah yang sedikit, maka akan menghasilkan tekstur dimsum yang lebih halus dan lebih disukai oleh para panelis. Umumnya ubi ungu yang disukai oleh para konsumen memiliki tekstur yang baik, kesat, padat, berdaging lembab, lunak dan mempunyai sifat daya ikat yang rendah (Anjarsari 2010).

Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Indra pengecap manusia umumnya dibagi menjadi empat cecapan utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta terdapat tambahan respon bila dilakukan modifikasi lainnya seperti rasa umami (Lamusu 2018).

Hasil analisis uji hedonik menunjukkan bahwa Formula 3 memiliki nilai *mean* paling tinggi yaitu $4,03 \pm 0,850$. Rasa dimsum ubi ungu yang paling disukai adalah dimsum yang terdiri dari komposisi ubi ungu paling sedikit yaitu 65 g ubi ungu dan 30 g kacang tanah. Hal ini disebabkan karena semakin banyak persentase substitusi kacang tanah yang digunakan, maka akan menghasilkan rasa yang semakin kuat. Penambahan kacang tanah dalam dimsum ubi ungu meningkatkan cita rasa sehingga lebih disukai oleh panelis.

Aftertaste

Aftertaste merupakan kualitas rasa yang tertinggal (rasa dan aroma) dari belakang rongga mulut dan tetap tinggal setelah bahan dikeluarkan dari mulut atau ditelan (Hetzel 2011). Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa Formula 3 memiliki nilai *mean* yang paling tinggi yaitu $4,07 \pm 0,691$. *Aftertaste* dimsum ubi ungu yang

paling disukai adalah dimsum yang terdiri dari komposisi ubi ungu paling sedikit yaitu 65 g ubi ungu dan 30 g kacang tanah. Hal ini disebabkan karena semakin banyak komposisi kacang tanah yang digunakan, maka akan menghasilkan *aftertaste* yang semakin kuat. Ubi ungu mentah memberikan *aftertaste* pahit pada produk akhir sehingga dapat mengganggu cita rasa produk, sedangkan kacang tanah akan memberikan *aftertaste* gurih sehingga lebih disukai.

Berdasarkan hasil uji kesukaan terhadap lima parameter tersebut, diketahui bahwa formula 0 yang memiliki penilaian terbaik pada warna, aroma, dan tekstur. Sementara formula 3 memiliki penilaian terbaik untuk rasa *aftertaste*. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa formula 0 dengan komposisi bahan utama 80 g ubi ungu dan 15 g kacang tanah merupakan produk dengan komposisi yang lebih unggul dibanding formulasi lainnya. Hal ini sejalan dengan penelitian Park *et al.* (2012) dimana produk *rice cake* dengan daya terima terbaik merupakan produk dengan komposisi ubi ungu tertinggi. Hal ini disebabkan karena ubi ungu dapat meningkatkan penilaian warna, rasa, dan kelembutan produk. Ubi ungu juga dapat menghambat pengerasan tekstur produk pangan dalam kondisi penyimpanan (Park *et al.* 2012). Uji ANOVA pada seluruh atribut karakteristik hedonik produk dimsum menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan dari perlakuan penambahan kacang tanah terhadap kesukaan panelis. Tidak adanya perbedaan yang signifikan tersebut mengindikasikan bahwa uji lanjut terhadap hasil uji hedonik tidak perlu dilakukan.

Kandungan Energi dan Zat Gizi

Kandungan energi dan gizi dimsum ubi ungu formula terpilih dihitung menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan Indonesia (DKBM) dan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kandungan Gizi Produk *Dimsum Ubi Ungu*

No.	Nama Bahan	Berat (g)	Kandungan Gizi				
			Energi (Kal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Serat (g)
1.	Ubi ungu	80	66	1,9	0	14,6	17
2.	Rice paper	12	39	0,6	0,1	8,7	0,1
3.	Margarin	6	43	0	4,9	0	0
4.	Susu bubuk	10	51	2,5	3	3,6	0
5.	Kacang tanah	15	68	3,8	6,4	3,2	0,4
6.	Susu cair	30	18	1	1	1,3	0
7.	Gula pasir	7	25	0	0	6,5	0
8.	Maizena	3,75	13	0	0	3,2	0,3
Total zat gizi/porsi			323	9,8	15,4	41,1	17,7

Satu porsi dimsum ubi ungu memiliki berat 100 gram dimsum dan 30 gram vla dengan kandungan energi 323 kkal, protein 9,8 gram, lemak 15,4 gram, karbohidrat 41,1 gram, dan serat sebesar 17,7 gram. Persentase kontribusi zat gizi

dalam satu porsi produk dimsum ubi ungu dihitung terhadap kebutuhan energi dan zat gizi harian konsumen dewasa umum berdasarkan PerKa BPOM RI No. 9 Tahun 2016 tentang Angka Label Gizi Pangan Olahan yaitu energi sebesar 2150 kkal yang terdiri atas kebutuhan protein 60 g, lemak total 67 g, karbohidrat total 325 g, dan serat pangan 30 g.

Energi yang tersedia pada dimsum ubi ungu dalam satu porsi memenuhi kebutuhan energi harian sebanyak 15% dan dinilai cukup untuk disajikan sebagai makanan selingan yang umumnya memiliki kontribusi sebesar 10-20% total kebutuhan energi harian. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa kandungan serat pada dimsum ubi ungu sebagai makanan selingan dapat memenuhi kebutuhan serat harian sebanyak 60%. Kandungan serat yang tinggi pada ubi jalar termasuk ke dalam serat larut air yang diketahui dapat menyerap kelebihan lemak atau kolesterol darah. Serat alami oligosakarida pada ubi jalar dapat mencegah sembelit yang baik untuk proses pencernaan (Rosidah 2014). Kandungan serat pada dimsum ubi ungu yang tinggi tersebut dapat membantu dalam penurunan berat badan dan pencegahan diabetes melitus. Selain itu, ubi ungu sebagai bahan utama memiliki indeks glikemik yang rendah dan kandungan antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan.

SIMPULAN

Dimsum ubi ungu merupakan *snack* manis berbahan utama ubi ungu dan kacang tanah yang kaya akan antosianin dengan tekstur kenyal dan lembut serta bertekstur dari penggunaan kacang tanah yang dihaluskan. Berat per porsi dari produk dimsum ubi ungu sebesar 100 g produk dimsum dan 30 g vla. Berdasarkan hasil uji hedonik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan penilaian panelis adalah dimsum ubi ungu dengan Formula 0 dengan 80 g ubi ungu dan 15 g kacang tanah. Kandungan gizi yang terdapat per sajian dimsum ubi ungu adalah energi 323 Kalori; protein 9,8 gram; lemak 15,4 gram; karbohidrat 41,1 gram; dan serat 17,7 gram. Hasil perhitungan kandungan gizi dimsum ubi ungu menunjukkan bahwa dimsum ini memiliki kandungan energi yang cukup sebagai makanan selingan sebagai makanan selingan cukup memenuhi kebutuhan serat harian sebanyak 60% yang baik untuk kesehatan khususnya dalam melakukan diet pada diabetes mellitus.

SARAN

Produk dimsum berbahan dasar ubi ungu mendapatkan penilaian hedonik yang cukup baik dari panelis. Akan tetapi, perlu dilakukan uji mutu hedonik untuk mengetahui karakteristik mutu dari produk. Selain itu, analisis proksimat perlu dilakukan untuk mengetahui kandungan energi dan zat gizi dalam produk secara lebih tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [Balitkabi] Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2020. Ubi Jalar Ungu Bisa Bantu Tingkatkan Kekebalan Tubuh. <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/3893/>
- Choi E, Chung L. 2017. Quality Characteristics of Jeung-pyun Added with Purple Sweet Potato. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 32(4):323-331.
- [DTPH] Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura. 2022. Produksi Ubi Jalar Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat. <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/produksi-ubi-jalar-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>
- Ekoningtyas EA, Wiyatini T, Nisa F. 2016. Potensi Kandungan Kimiawi Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Bahan Identifikasi Keberadaan Plak Pada Permukaan Gigi. *J. Kesehat. Gigi.* 3(1):1–6. doi:10.31983/jkg.v3i01.1117.
- Hetzel A. 2011. Fine Robusta Standards and Protocols. Coffee Quality Institute: Uganda Coffee Development Authority.
- Husna N El, Novita M, Rohaya S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech.* 33(03):296–302. doi:10.22146/agritech.9551.
- Khaldun I, Erlidawati, Munzir. 2013. Kestabilan Zat Warna Alami Dari Umbi Ketela Ungu (*Ipomoea batatas*). *Chimica Didactica Acta*, 1(1):34-40.
- Lamusu D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *J. Pengolah. Pangan.* 3(1):9–15. doi:10.31970/pangan.v3i1.7.
- Latsmi W, Irfanny ZA, Zul A. 2018. Sistem Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Li A, Xiao R, He S, An X, He Y, Wang C, Yin S, Wang B, Shi X, He J. 2019. Research advances of purple sweet potato anthocyanins: extraction, identification, stability, bioactivity, application, and biotransformation. *Molecules*, 24(21), 3816.
- Luzar LC. 2011. Efek Warna Dalam Dunia Desain dan Periklanan. *Humaniora.* 2(9):1084–1096.
- Manik A, Dewita D. 2020. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Dim Sum Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang Difortifikasi dengan Alga Hijau Biru (*Spirulina*). *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 3(2017):54–67.
- Park YM, Kim MH, Yoon HY. 2012. Quality Characteristics of Sulgidduck Added with Purple Sweet Potato. *The Korean Journal of Culinary Research*, 18(1):54-64.
- Pratiwi RA. 2020. Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*, 11(2):42–50.doi:10.47687/jt.v11i2.112.
- Rahmianna A, Ginting E. 2005. Kacang Tanah: Sumber Pangan Sehat dan Menyehatkan. *Sinar Tani Badan litbang Pertanian*, 42(3449):1–7.
- Rosidah, R., 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan.

TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga, 1(1): 44-52.

Soenardi, T, et al. 2013. Teori Dasar Kuliner: Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat dan Calon Profesional. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Suharyon S, Edi S. 2020. Potensi dan Peluang Pengembangan Komoditas Ubi Jalar Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *J. Sains Sosio Hum.* 4(2):777–785. doi:10.22437/jssh.v4i2.11542.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatra Utara.