

DAYA TERIMA KONSUMEN PADA MODIFIKASI DIMSUM SIOMAY DENGAN MENGGUNAKAN NANGKA MUDA SEBAGAI PENGGANTI BAHAN BAKU DAGING ATAU IKAN

CONSUMER ACCEPTANCE OF MODIFIED DIMSUM SIOMAY USING YOUNG JACKFRUIT AS A SUBSTITUTE FOR MEAT OR FISH

Ilham Fajri^{1*}, Heru Kurniadi², Inayah Firdiani³

¹)Program Studi Perhotelan Universitas Telkom Bandung

²)Program Studi Perhotelan Akademi Pariwisata NHI Bandung

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan nangka muda, sebagai bahan baku potensial untuk pengganti bahan baku daging pada pembuatan Dimsum Siomay. Pemanfaatan Nangka muda ini merupakan upaya inovatif untuk menambah nilai lebih Nangka muda yang tidak hanya sebagai sayur, akan tetapi dapat diolah dengan cara yang berbeda, sekaligus menciptakan produk pangan baru. Metodologi penelitian meliputi proses pengolahan Nangka muda untuk dijadikan pengganti bahan utama daging ayam atau udang dalam pembuatan dimsum siomay. Setelah produk Dimsum siomay berbahan Nangka muda berhasil dikembangkan, maka dilakukan serangkaian uji, termasuk uji kualitas produk dan uji panelis. Uji panelis dilakukan untuk mengevaluasi Daya terima konsumen terhadap Dimsum siomay yang dihasilkan, mencakup aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil penelitian ini menunjukkan potensi Nangka muda dapat diolah menjadi Dimsum Siomay dan dapat diterima oleh konsumen. Walaupun dimsum pembanding dari segi kalori lebih unggul 12 Kkal dibandingkan selai eksperimen. Hal tersebut dapat kita lihat masih tidak terlalu signifikan, sehingga dapat disimpulkan bahwa selai eksperimen dengan bahan utama nangka muda ini masih dapat diterima oleh masyarakat dan layak untuk diperkenalkan kepada masyarakat luar karena nilai gizinya tidak berbeda jauh dengan yang pembanding, memiliki cita rasa yang disukai dan biaya produksi yang lebih murah. Studi ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan produk pangan berkelanjutan, diversifikasi produk utamanya Nangka muda, dan peningkatan nilai ekonomi pertanian.

Kata Kunci: Daya Terima, Dimsum, Nangka Muda, Modifikasi.

Abstract

This study aims to utilize jackfruit as a potential raw material to replace meat in the production of Dimsum Siomay. The use of jackfruit is an innovative effort to add value to jackfruit, which is not only used as a vegetable but can also be processed in different ways to create new food products. The research methodology includes the process of processing young jackfruit to be used as a substitute for chicken or shrimp in the production of dim sum siomay. After the young jackfruit-based dim sum siomay product was successfully developed, a series of tests were conducted, including product quality tests and panelist tests. The panelist test was conducted to evaluate consumer acceptance of the dim sum siomay produced, covering aspects of taste, aroma, texture, and color. The results of this study show the potential of young jackfruit to be processed into dim sum siomay and accepted by consumers. Although the comparison dim sum was superior in terms of calories by 12 Kcal compared to the experimental jam. This difference is not too significant, so it can be concluded that the experimental jam with young jackfruit as the main ingredient is still acceptable to the public and suitable to be introduced to the wider community because its nutritional value is not much different from the comparison product, it has a favorable taste, and its production cost is cheaper. This study is expected to contribute to the development of sustainable food products, product diversification, especially young jackfruit, and increased economic value of agriculture.

Keywords: *Acceptability, Dim Sum, Young Jackfruit, Modification*

*Korespondensi Penulis:

E-mail: ilhamfajri@telkomuniversity.ac.id

Pendahuluan

Kepopuleran dimsum di Indonesia juga didorong oleh cara penyajiannya yang menarik dan rasa yang lezat. Dengan berbagai pilihan isian dan metode memasak, seperti dikukus atau digoreng, dimsum memberikan pengalaman kuliner yang unik. Oleh karena itu, dimsum bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga menjadi bagian dari budaya kuliner yang dinikmati oleh banyak orang di Indonesia (Rahmawati, 2023).

Dikutip dari website supplierdimsumindonesia.com (2025), Kata dimsum sendiri memiliki arti “menyentuh hati”. Salah satu jenis makanan yang berasal dari Tiongkok dan telah menjadi sangat terkenal di Indonesia. Hidangan ini biasanya disajikan dalam porsi kecil dan sering kali dinikmati sebagai camilan atau makanan ringan. Keberadaan dimsum di Indonesia tidak hanya mencerminkan pengaruh budaya Tiongkok, tetapi juga menunjukkan keberagaman selera masyarakat. Hidangan ini telah dikenal luas oleh banyak orang, baik di kalangan penduduk lokal maupun wisatawan, dan sering kali disajikan dalam acara-acara khusus atau sebagai pilihan makanan di restoran.

Pengembangan kuliner yang melibatkan modifikasi resep agar lebih beragam dan kreatif memerlukan pemahaman mendalam tentang makanan. Pengetahuan ini tidak hanya terbatas pada masakan Indonesia, tetapi juga mencakup kuliner dari berbagai negara lain. Saat ini, kebiasaan dan budaya makanan telah mengalami banyak perubahan dan berakulturasi dengan tradisi kuliner dari luar Indonesia. (Lina, 2018).

Di Indonesia, dimsum dibuat dengan menggunakan daging ayam atau ikan sebagai pengganti daging babi, dan di kenal banyak orang karena rasanya yang enak dan harganya yang terjangkau. Kandungan protein pada daging ayam sangat tinggi sehingga dapat mempercepat pertumbuhan *Salmonella*, hingga 90.000 sel dalam 6 jam. Biasanya dimsum yang dijual di pedagang kaki lima umumnya di area yang sangat mungkin terjadi kontaminasi makanan, seperti di pinggir jalan, dimana makanan dapat terkontaminasi dengan cepat. Ayam adalah bahan makanan hewani yang paling banyak terkontaminasi *Salmonella*, jika tidak diproses dengan benar. (Gidant et al., 2024)

Salah satu sumber protein utama bagi tubuh adalah daging, tetapi juga dapat menyebabkan berbagai penyakit. Beberapa jenis daging, seperti ayam, dapat terkontaminasi virus flu burung atau mengandung residu obat. Daging babi berisiko mengandung telur cacing pita, sementara daging sapi dan domba dapat membawa virus anthraks. Konsumsi daging yang berlebihan juga merugikan kesehatan karena mengandung kolesterol yang tinggi dan rendah serat, sehingga dapat menyebabkan gangguan metabolisme. (Suja I Wayan, 2019)

Gaya hidup vegetarian, yang dianggap sebagai cara yang sehat untuk menghindari makanan berdaging. Beberapa orang yang menjadi vegetarian karena alasan kesehatan, lingkungan, atau etika dan berusaha mengganti protein hewani dengan berbagai sumber nabati yang kaya nutrisi. Vegetarianisme semakin populer di tanah air dan menjadi bagian dari budaya kuliner yang beragam karena kesadaran akan pentingnya pola makan yang sehat. (Putri & Arifin, 2022)

Alternatif yang dapat menggantikan dimsum daging ayam tersebut saat ini yang dapat ditemukan adalah dimsum vegetarian yang menggunakan bahan dasar jamur. Popularitas jamur tiram yang terus meningkat seiring dengan kesadaran akan pentingnya pola makan sehat. Jamur tiram memiliki rasa yang lezat dan tekstur yang kenyal, dan sangat serbaguna sehingga dapat digunakan untuk berbagai jenis makanan yang menggugah selera. Penggunaan jamur tiram sebagai bahan utama dalam pembuatan dimsum vegetarian adalah salah satu inovasi kuliner yang menarik. Bagi mereka yang ingin menikmati hidangan lezat tanpa menggunakan bahan hewani, jamur tiram adalah pilihan yang sempurna untuk dimsum karena rasanya yang kuat dan teksturnya yang menarik. (Fidela Violalita, 2023) Selain itu ada bahan pangan yang dapat di optimalkan secara lebih yaitu ada Nangka muda. Banyak orang yang menggunakan Nangka muda hanya sebagai sayur. Potensi Nangka muda yang belum

dimanfaatkan ini dapat diolah dengan cara yang berbeda. Dengan harga jual Nangka muda yang masih tergolong rendah, sehingga harus ada teknologi lain yang dapat menaikkan nilai jual Nangka muda. (Khairun Nisa, 2013)

Nangka muda mengandung vitamin c dan antioksidan yang bermanfaat memperkuat sistem kekebalan tubuh manusia dan dapat meningkatkan sel darah putih dalam tubuh. Selain itu harga buah Nangka muda tergolong murah dan mudah di dapatkan. (Made et al., 2024). Dalam 100 gram nangka muda mengandung tinggi serat hingga 28%, jauh lebih tinggi dibandingkan dengan jamur tiram yang hanya memiliki serat sebesar 12%. Selain itu, nangka muda juga kaya akan vitamin C, dengan kandungan mencapai 12%, sementara jamur tiram tidak mengandung vitamin C sama sekali. (AhliGiziID, 2018)

Menurut Handayani (2016) saat ini, hasil panen nangka dijual di pasar tradisional baik dalam kondisi matang maupun muda (gori). Namun, tidak semua hasil panen tersebut terjual habis, meskipun nangka merupakan salah satu bahan pangan yang tidak dapat bertahan lama kesegarannya, yang berdampak pada penurunan harga. Untuk mengurangi kerugian, nangka yang tidak terjual terpaksa dijual dengan harga yang lebih murah atau digunakan untuk konsumsi keluarga, misalnya diolah menjadi sayur gori untuk lontong yang ditumis secara sederhana. Masyarakat telah mengenal dan menanam tanaman ini, karena nangka sering dijumpai sebagai tanaman pekarangan atau sebagai tanaman campuran di kebun, yang dapat ditemukan di berbagai daerah seperti di Subang alternatif lainnya, nangka juga dapat dijadikan olahan dimsum yang bervariasi.

Berdasarkan penjelasan di atas, penggunaan nangka muda sebagai alternatif pengganti daging ataupun jamur dalam pembuatan dimsum sangat menarik untuk diangkat. Dengan pemanfaatan nangka muda, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang bermanfaat, baik dalam pengembangan resep dimsum yang lebih beragam maupun dalam meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi nangka muda sebagai bahan makanan yang sehat dan bergizi. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menginspirasi orang lain untuk mengeksplorasi lebih lanjut penggunaan nangka muda dalam berbagai olahan makanan lainnya.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimen. Menurut Sugiono (2017) bahwa “metode eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (perlakuan) tertentu”. Senada dengan pendapat Rahayu (2020) bahwa “eksperimen adalah suatu cara untuk mencari hubungan sebab-akibat”. Eksperimen memberikan pengalaman kepada peneliti untuk menemukan bukti kebenaran dari teori sesuatu yang sedang di ujicoba atau dipelajari menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik. Adapun untuk teknik pengumpulan data, penulis menggunakan teknik pengumpulan data kuantitatif. Teknik pengumpulan data kuantitatif dapat membantu metode penelitian eksperimen penulis dalam mengolah data yang sudah penulis lakukan, sehingga dapat menjawab pertanyaan yang dimiliki oleh panelis.

Untuk melakukan suatu penelitian dibutuhkan panelis. Dalam penilaian suatu mutu, panelis bertindak sebagai alat atau instrumen. Pada penelitian ini panelis mengambil 2 panel yaitu panel terlatih dan tidak terlatih. Menurut Rahayu (2020), panel terlatih (trained panel) merupakan panelis hasil seleksi dan pelatihan dari sejumlah panel (15-20 orang atau 5-10 orang). Seleksi pada panelis terlatih umumnya mencakup hal kemampuan untuk membedakan citarasa dan aroma dasar, ambang perbedaan, kemampuan membedakan derajat konsentrasi, daya ingat terhadap citarasa dan aroma. Anggota panel terlatih yang digunakan tidak selalu dari personalia laboratorium ataupun orang non laboratorium. Orang-orang laboratorium umumnya mempunyai tingkat ketelitian yang tinggi dan tekun, tetapi tingkat kepekaannya tidak terlalu tinggi, oleh karena itu perlu pelatihan untuk mengasah tingkat kepekaannya. Panelis terlatih yang digunakan penulis dalam penelitian ini sejumlah 15 orang panelis. Sedangkan

panel tidak terlatih menurut Rahayu (2020), merupakan sekelompok orang yang mempunyai rata-rata yang tidak dilatih secara formal, namun mempunyai kemampuan dalam membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptik yang diujikan. Jumlah panelis tidak terlatih berkisar 25 sampai 100 orang. Dalam penilaian panelis tidak terlatih yang digunakan penulis dalam penelitian ini sejumlah 25 orang panelis.

Produk dimsum yang akan diujikan kepada panelis selain dimsum eksperimen akan dibuatkan juga dimsum pembanding yang menggunakan berbahan dasar jamur tiram, dikarenakan dimsum jamur tiram sudah cukup eksis banyak ditemukan dipasaran. Selain memang dikutip dari jurnal Violalita, et al (2024), menyatakan Semakin banyak penambahan jamur tiram pada pembuatan dimsum semakin disukai karena tekstur yang dihasilkan semakin kenyal karena jamur tiram memiliki kandungan protein yang tinggi.

Menurut Andoko dan Parjimo (2020). kandungan gizi protein dan serat pada jamur tiram sebanyak 5,94% dan 1,56%. Tekstur dan rasa jamur tiram yang berasal dari protein dan serat sangat mendukung keberadaan jamur tiram sebagai pengganti daging.

Hasil Dan Pembahasan

Dari penilaian panelis terlatih dan tidak terlatih terhadap dimsum eksperimen dan dimsum pembanding, diperoleh hasil cita rasa pada masing-masing produk. Dibawah ini penulis akan menjelaskan mengenai kriteria dan nilai yang menjadi acuan bagi panelis untuk mengisi kuisioner, baik dari panelis terlatih yang berjumlah 15 orang maupun panelis tidak terlatih berjumlah 25 orang.

Tabel 1. Kriteria penilaian panelis

Kriteria	Nilai
Sangat Harum/ Sangat Menarik/ Sangat Enak/ Sangat Lembut	5
Harum/ Menarik/ Enak/ Lembut	4
Cukup Harum/ Cukup Menarik/ Cukup Enak/ Cukup Lembut	3
Kurang Harum/ Kurang Menarik/ Kurang Enak/ Kurang Lembut	2
Tidak Harum/ Tidak Menarik/ Tidak Enak/ Tidak Lembut	1

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari data diatas penulis akan menganalisis bagaimana cara menghitung rata-rata jawaban berdasarkan nilai dari para panelis berdasarkan nilai yang telah ditetapkan untuk mengetahui cita rasa selai eksperimen dan selai pembanding. Maka diperlukan total skor melalui interval kriteria penilaian panelis dengan perhitungan sebagai berikut. Menurut Qamariah, et all (2022) dalam menghitung selisih rata-rata penilaian adalah sebagai berikut:

$$i = \frac{(5-1)}{5} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Jadi jarak interval kriteria panelis adalah 0,8, berikut adalah tabel interval kriteria skor rata-rata panelis yang dibutuhkan untuk menentukan hasil akhir dari total skor.

Tabel 2. Interval penilaian panelis

Kriteria	Nilai
Sangat Harum/ Sangat Menarik/ Sangat Enak/ Sangat Kenyal	4,21-5,00
Harum/ Menarik/ Enak/ Kenyal	3,41-4,20
Cukup Harum/ Cukup Menarik/ Cukup Enak/ Cukup Kenyal	2,61-3,40
Kurang Harum/ Kurang Menarik/ Kurang Enak/Kurang Kenyal	1,81-2,60
Tidak Harum/ Tidak Menarik/ Tidak Enak/ Tidak Kenyal	1,00-1,80

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Hasil dan Penilaian Panelis terhadap Cita Rasa Dimsum Eksperimen Berbahan Dasar Nangka Muda

Setelah dilakukan uji coba cita rasa pada panelis terlatih, penulis telah mendapatkan hasil penilaian. Berikut ini adalah hasil penilaian terhadap dimsum berbahan dasar Nangka muda dari panelis terlatih yang berjumlah 15 orang sebagai berikut:

Tabel 3. Hasil Penilaian 15 Panelis Terlatih terhadap Cita Rasa Dimsum Nangka Muda Eksperimen

No	Aspek Penilaian	(5)		(4)		(3)		(2)		(1)		$\sum f(x)$	\bar{x}	Kategori
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)			
1	Aroma	8	40	4	16	2	6	1	2	-	-	64	4,27	Sangat Harum
2	Rasa	6	30	4	16	5	15	0	0	-	-	61	4,07	Enak
3	Tekstur	5	25	3	12	3	9	3	6	-	-	52	3,47	Kenyal
4	Warna	10	50	2	8	2	6	2	4	-	-	68	4,53	Sangat Menarik
Total												245	4,08	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari data penilaian pada tabel hasil penilaian panelis terlatih di atas untuk Dimsum Eksperimen yang di lakukan pada 15 panelis, dapat di ketahui skor pada masing-masing aspek yaitu Aroma, rasa, tekstur dan warna sebagai berikut :

- Hasil dari Penilaian Aspek Aroma
 Nilai dimsum eksperimen pada aspek aroma dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 64 poin dengan rata-rata nilai 4,27. Dengan demikian kriteria untuk aroma pada dimsum eksperimen adalah sangat harum.
- Hasil dari Penilaian Aspek Rasa
 Hasil dimsum eksperimen pada aspek rasa dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 61 poin dengan rata-rata nilai 4,07. Dengan demikian kriteria untuk rasa dimsum eksperimen adalah enak.
- Hasil dari Penilaian Aspek Tekstur
 Hasil dimsum eksperimen pada aspek tekstur dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 52 poin dengan rata-rata nilai 3,47. Dengan demikian kriteria untuk rasa pada eksperimen adalah kenyal.
- Hasil dari Penilaian Aspek Warna
 Nilai dimsum eksperimen pada aspek warna dari hasil penjumlahan penilaian panelis

profesional mendapatkan total 68 poin dengan rata-rata 4,53. Dengan demikian kriteria untuk penampilan pada dimsum eksperimen adalah sangat menarik. Dengan hasil penilaian pada tabel 3 diatas, dapat disimpulkan bahwa dimsum eksperimen mendapatkan nilai 245 poin dengan hasil rata-rata 4,08 dari total 15 panelis terlatih.

Setelah melakukan perhitungan nilai penilaian panelis terlatih mengenai dimsum eksperimen, penulis melakukan perhitungan nilai penilaian panelis tidak terlatih dengan tabel dibawah berikut :

Tabel 4. Hasil dan Penilaian 25 Panelis tidak terlatih terhadap Cita Rasa Dimsum Eksperimen Berbahan Dasar Nangka Muda

No	Aspek Penilaian	(5)		(4)		(3)		(2)		(1)		$\sum f(x)$	\bar{x}	Kategori
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)			
1	Aroma	12	60	8	32	4	12	1	2	0	0	106	4,2	Harum
2	Rasa	15	75	10	40	0	0	0	0	0	0	115	4,6	Sangat Enak
3	Tekstur	12	60	13	52	1	3	0	0	0	0	115	4,6	Sangat Kenyal
4	Warna	10	50	11	44	3	9	1	2	0	0	105	4,2	Menarik
Total												441		4,4

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari data penilaian pada tabel 4 di atas untuk Dimsum Eksperimen yang di lakukan pada 25 panelis, dapat di ketahui skor pada masing-masing aspek yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur sebagai berikut :

1. Hasil dari Penilaian Aspek Aroma

Nilai dimsum eksperimen pada aspek aroma dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 106 poin dengan rata-rata nilai 4,2. Dengan demikian kriteria untuk aroma pada dimsum eksperimen adalah harum

2. Hasil dari Penilaian Aspek Rasa

Hasil dimsum eksperimen pada aspek rasa dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 115 poin dengan rata-rata nilai 4,6. Dengan demikian kriteria untuk rasa dimsum eksperimen adalah sangat enak.

3. Hasil dari Penilaian Aspek Tekstur

Hasil dimsum eksperimen pada aspek tekstur dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 115 poin dengan rata-rata nilai 4,6. Dengan demikian kriteria untuk rasa pada eksperimen adalah sangat kenyal.

4. Hasil dari Penilaian Aspek Warna

Nilai dimsum eksperimen pada aspek warna dari hasil penjumlahan penilaian panelis profesional mendapatkan total 105 poin dengan rata-rata 4,2. Dengan demikian kriteria untuk penampilan pada dimsum eksperimen adalah menarik.

Dengan hasil penilaian pada tabel 4 diatas, dapat disimpulkan bahwa dimsum eksperimen mendapatkan nilai 441 poin dengan hasil rata-rata 4,4 dari total 25 panelis tidak terlatih.

Setelah mendapatkan hasil penilaian dari 40 orang panelis yaitu 15 orang panelis terlatih dan 25 orang panelis tidak terlatih terhadap dimsum eksperimen maka penulis dapat mengambil kesimpulan dan dapat membandingkan hasil penilaian yang telah diperoleh. Berikut penilaian gabungan antara panelis terlatih dan tidak terlatih sebagai berikut :

Tabel 5. Hasil penilaian 40 panelis gabungan terhadap terhadap dimsum Eksperimen

No	Aspek Penilaian	(5)		(4)		(3)		(2)		(1)		$\sum f(x)$	\bar{x}	Kategori
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)			
1	Aroma	20	100	12	48	6	18	2	4	-	-	170	4,25	Sangat Harum
2	Rasa	21	105	14	56	5	15	0	-	-	-	176	4,4	Sangat Enak
3	Tekstur	17	85	17	68	6	18	3	6	-	-	177	4,42	Sangat Kenyal
4	Warna	20	100	13	52	5	15	3	6	-	-	173	4,32	Sangat Menarik
Total												696	4,34	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari data tabel diatas hasil penilaian panelis gabungan untuk dimsum eksperimen yang dilakukan kepada 40 orang panelis gabungan, dapat diketahui nilai pada masing-masing aspek, yaitu aroma, rasa, tekstur dan warna sebagai berikut:

1. Hasil penililain aspek aroma

Nilai dimsum eksperimen pada aspek aroma dari hasil penjumlahan penilaian panelis gabungan mendapatkan total 170 poin dengan rata-rata nilai 4,25. Dengan demikian kriteria untuk aroma pada dimsum eksperimen adalah sangat harum.

2. Hasil Penilaian Aspek rasa

Nilai dimsum eksperimen pada aspek rasa dari hasil penjumlahan penilaian panelis gabungan mendapatkan total 176 poin dengan rata-rata nilai 4,4. Dengan demikian kriteria untuk rasa pada dimsum eksperimen adalah sangat enak.

3. Hasil Penilaian Aspek Tekstur

Nilai dimsum eksperimen pada aspek tekstur dari hasil penjumlahan penilain panelis gabungan mendapatkan total 177 poin dengan rata-rata nilai 4,42. Dengan demikian kriteria untuk tekstur pada dimsum eksperimen adalah sangat kenyal.

4. Hasil Penilaian Aspek Warna

Nilai dimsum eksperimen pada aspek warna dari hasil penjumlahan penilaian panelis gabungan mendapatkan total 173 poin dengan rata-rata nilai 4,32. Dengan demikian kriteria untuk penampilan pada dimsum eksperimen adalah sangat menarik..

Dari hasil penilaian tabel 5 di atas, dapat disimpulkan bahwa dimsum eksperimen mendapatkan total nilai 696 poin dengan hasil rata-rata 4,34 dari total 40 orang panelis gabungan. Setelah mendapatkan hasil penilaian dari 40 orang panelis yaitu 15 orang panelis terlatih dan 25 orang panelis tidak terlatih terhadap dimsum eksperimen maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa dimsum eksperimen memiliki aroma yang sangat harum, rasa yang sangat enak, tekstur yang sangat kenyal dan warna yang sangat menarik.

Hasil Penilaian Panelis Terhadap Cita Rasa Dimsum Pemanding Berbahan Dasar Jamur

Setelah dilakukan uji citarasa pada panelis terlatih dan panelis tidak terlatih, penulis telah mendapatkan hasil penilaian. Hasil penilaian panelis terlatih terhadap dimsum pemanding berjumlah 15 orang yang dijabarkan dalam tabel berikut.

Tabel 6. Hasil Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Cita Rasa Dimsum Pemanding

No	Aspek Penilaian	(5)		(4)		(3)		(2)		(1)		$\sum f(x)$	\bar{x}	Kategori
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)			
1	Aroma	5	25	6	24	3	9	1	2	0	0	60	4	Harum
2	Rasa	6	30	3	12	0	15	1	2	0	0	59	3,93	Enak
3	Tekstur	7	35	5	20	3	9	1	2	0	0	66	4,4	Sangat Kenyal
4	Warna	8	40	4	16	2	6	0	0	0	0	62	4,13	Menarik
Total												247		4,1

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari data tabel diatas hasil penilaian panelis terlatih untuk dimsum pemanding yang dilakukan kepada 15 orang panelis terlatih, dapat diketahui nilai pada masing- masing aspek, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur sebagai berikut:

1. Hasil dari Penilaian Aspek Aroma
 Nilai dimsum pemanding pada aspek aroma dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 60 poin dengan rata-rata nilai 4. Dengan demikian kriteria untuk aroma pada dimsum eksperimen adalah harum.
2. Hasil dari Penilaian Aspek Rasa
 Hasil dimsum pemanding pada aspek rasa dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 59 poin dengan rata-rata nilai 3,93. Dengan demikian kriteria untuk rasa dimsum eksperimen adalah enak.
3. Hasil dari Penilaian Aspek Teksstur
 Hasil dimsum pemanding pada aspek tekstur dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 66 poin dengan rata-rata nilai 4,4. Dengan demikian kriteria untuk tekstur pada pemanding adalah sangat kenyal.
4. Hasil dari Penilaian Aspek Warna
 Nilai dimsum pemanding pada aspek warna dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 62 poin dengan rata-rata 4,1. Dengan demikian kriteria untuk warna pada dimsum pemanding adalah menarik..

Dari hasil penilaian tabel 3.6 di atas, dapat disimpulkan bahwa dimsum pemanding mendapatkan total nilai 247 poin dengan hasil rata-rata 4,1 dari total 15 orang panelis terlatih.

Setelah melakukan perhitungan nilai penilaian panelis terlatih mengenai dimsum pemanding, penulis melakukan perhitungan nilai penilaian panelis tidak terlatih dengan tabel dibawah berikut :

Tabel 7. Hasil Penilaian 25 Panelis Tidak Terlatih Terhadap Cita Rasa Dimsum Pemanding

No	Aspek Penilaian	(5)		(4)		(3)		(2)		(1)		$\sum f(x)$	\bar{x}	Kategori
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)			
1	Aroma	10	50	9	36	4	12	2	4	0	0	102	4	Harum
2	Rasa	15	75	5	20	2	6	3	6	0	0	107	4,2	Enak
3	Tekstur	13	65	7	28	5	15	0	0	0	0	108	4,3	Sangat Kenyal
4	Warna	9	45	12	48	3	9	1	2	0	0	104	4,1	Menarik
Total												421		4,15

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari data tabel diatas hasil penilaian panelis tidak terlatih untuk dimsum pembeding yang dilakukan kepada 25 orang panelis tidak terlatih, dapat diketahui nilai pada masing-masing aspek, yaitu warna, aroma,rasa, dan tekstur sebagai berikut:

1. Hasil dari Penilaian Aspek Aroma
 Nilai dimsum pembeding pada aspek aroma dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 102 poin dengan rata-rata nilai 4. Dengan demikian kriteria untuk aroma pada dimsum pembeding adalah harum
2. Hasil dari Penilaian Aspek Rasa
 Hasil dimsum pembeding pada aspek rasa dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 107 poin dengan rata-rata nilai 4,2. Dengan demikian kriteria untuk rasa dimsum pembeding adalah enak.
3. Hasil dari Penilaian Aspek Tekstur
 Hasil dimsum pembeding pada aspek tekstur dari hasil penjumlahan penilaian panelis terlatih mendapatkan total 108 poin dengan rata-rata nilai 4,3. Dengan demikian kriteria untuk rasa pada dimsum pembeding adalah sangat kenyal.
4. Hasil dari Penilaian Aspek Warna
 Nilai dimsum pembeding pada aspek warna dari hasil penjumlahan penilaian panelis profesional mendapatkan total 104 poin dengan rata-rata 4,1. Dengan demikian kriteria untuk penampilan pada dimsum pembeding adalah menarik..

Dari hasil penilaian tabel 7 di atas, dapat disimpulkan bahwa dimsum pembeding mendapatkan total nilai 421 poin dengan hasil rata-rata 4,15 dari total 25 orang panelis tidak terlatih.

Setelah mendapatkan hasil penilaian dari 40 orang panelis yaitu 15 orang panelis terlatih dan 25 orang panelis tidak terlatih terhadap dimsum pembeding maka penulis dapat mengambil kesimpulan dan dapat membandingkan hasil penilaian yang telah diperoleh. Berikut penilaian gabungan antara panelis terlatih dan tidak terlatih sebagai berikut :

Tabel 8. Hasil Penilaian Panelis Gabungan Terhadap Cita Rasa Dimsum Pembeding

No	Aspek Penilaian	(5)		(4)		(3)		(2)		(1)		$\sum f(x)$	\bar{x}	Kategori
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)			
1	Aroma	15	60	15	60	7	21	3	6	-	-	147	3.67	Harum
2	Rasa	21	105	8	32	7	21	4	12	-	-	170	4.25	Sangat Enak
3	Tekstur	20	100	12	48	8	24	1	2	-	-	174	4.34	Sangat Kenyal
4	Warna	17	85	16	64	5	15	1	2	-	-	166	4.15	Menarik
Total												657		4,10

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari data tabel diatas hasil penilaian panelis gabungan untuk dimsum pembeding yang dilakukan kepada 40 orang panelis gabungan, dapat diketahui nilai pada masing-masing aspek, yaitu warna, aroma,rasa, dan tekstur sebagai berikut:

1. Hasil Penilaian Aspek Aroma
 Nilai dimsum pembeding pada aspek aroma dari hasil penjumlahan penilaian panelis gabungan mendapatkan total 147 poin dengan rata-rata nilai 3,67. Dengan demikian kriteria untuk aroma pada dimsum pembeding adalah harum.
2. Hasil Penilaian Aspek Rasa
 Nilai dimsum pembeding pada aspek rasa dari hasil penjumlahan penilaian panelis gabungan mendapatkan total 170 poin dengan rata-rata nilai 4,25. Dengan demikian kriteria untuk rasa

pada dimsum pembeding adalah sangat enak

3. Hasil Penilaian Aspek Tekstur

Nilai dimsum pembeding pada aspek tekstur dari hasil penjumlahan penilai panelis gabungan mendapatkan total 174 poin dengan rata-rata nilai 4,34. Dengan demikian kriteria untuk tekstur pada dimsum pembeding adalah sangat kenyal.

4. Hasil Penilaian Aspek Warna

Nilai dimsum pembeding pada aspek warna dari hasil penjumlahan penilaian panelis gabungan mendapatkan total 166 poin dengan rata-rata nilai 4,15. Dengan demikian kriteria untuk penampilan pada dimsum pembeding adalah menarik.

Dari hasil penilaian tabel 8 di atas, dapat disimpulkan bahwa dimsum pembeding mendapatkan total nilai 657 poin dengan hasil rata-rata 4,10 dari total 40 orang panelis gabungan.

Setelah mendapatkan hasil penilaian dari 40 orang panelis yaitu 15 orang panelis terlatih dan 25 orang panelis tidak terlatih terhadap dimsum pembeding maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa dimsum pembeding memiliki aroma yang harum, rasa yang sangat enak, tekstur yang sangat kenyal dan warna yang menarik.

Hasil Perbandingan Cita Rasa Dimsum Eksperimen dan Dimsum Pembeding

Berikut ini adalah tabel untuk melihat lebih rinci hasil dari rata-rata penilaian panelis gabungan dimsum eksperimen dan dimsum pembeding.

Tabel 9. Hasil Perbandingan Cita Rasa Selai Eksperimen Dan Pembeding

Aspek Penilaian	Eksperimen	Pembeding
Aroma	4,25	3,67
Rasa	4,4	4,25
Tekstur	4,42	4,34
Warna	4,32	4,15
Total	17,39	16,41
Rata-rata	4,34	4,10

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dari tabel hasil pembeding uji cita rasa dimsum eksperimen dan dimsum pembeding di atas yang mana diperoleh dari hasil penilaian 40 orang panelis, maka dapat diketahui nilai pada masing-masing aspek sebagai berikut :

1. Aroma pada dimsum eksperimen lebih unggul 0,58 daripada dimsum pembeding. Dimana nilai rata-rata dimsum eksperimen sebesar 4,25 dan rata-rata dimsum pembeding sebesar 3,67 yang berarti dimsum eksperimen termasuk kedalam kategori sangat harum dan dimsum pembeding termasuk kedalam kategori harum.
2. Rasa pada dimsum eksperimen lebih unggul 0,15 daripada dimsum pembeding. Dimana rata-rata dimsum eksperimen sebesar 4,4 dan rata-rata dimsum pembeding 4,25 yang berarti dimsum eksperimen termasuk kedalam kategori yang sangat enak dan dimsum pembeding termasuk kedalam kategori yang sangat enak.
3. Tekstur pada dimsum eksperimen lebih unggul 0,8 daripada dimsum pembeding. Dimana nilai rata-rata dimsum eksperimen sebesar 4,42 dan rata-rata dimsum pembeding sebesar 4,34 yang berarti keduanya termasuk kedalam kategori sangat kenyal.
4. Warna pada dimsum eksperimen lebih unggul 0,17 daripada dimsum pembeding. Dimana nilai rata-rata dimsum eksperimen sebesar 4,32, dan rata-rata dimsum pembeding sebesar 4,15 yang berarti dimsum eksperimen termasuk kedalam kategori sangat menarik dan dimsum

pembandingan termasuk kedalam kategori menarik. Berdasarkan data yang telah diolah oleh penulis pada pembahasan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa dimsum eksperimen lebih unggul 0,24 dibandingkan dengan dimsum pembandingan, walaupun memiliki perbedaan nilai akhir yang tidak terlalu signifikan, tetapi dapat disimpulkan bahwa dimsum eksperimen dengan bahan utama Nangka muda ini dapat diterima oleh masyarakat dan layak untuk diperkenalkan kepada masyarakat luas.

Informasi Nilai Gizi Dimsum Eksperimen dengan Dimsum Pembandingan

Kalori yang terdapat pada dimsum eksperimen memang agak rendah 12 Kkal dibanding dimsum pembandingan. Kandungan karbohidrat dimsum eksperimen rendah 0,80 Kkal dibanding dimsum pembandingan, akan tetapi baik itu eksperimen atau pembandingan memiliki kandungan energi yang cukup tinggi, yakni masing-masing sebesar 1261.81 kkal dan 1273.81 kkal.

Tabel 10. Nilai gizi selai eksperimen dan selai pembandingan

Produk	Kalori (Kkal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)
Dimsum Eksperimen	1261.81	16.38	43.24	201.05
Dimsum Pembandingan	1273.81	20.98	43.84	201.85

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Berdasarkan hasil perhitungan nilai gizi total, baik dimsum jamur maupun dimsum nangka muda memiliki kandungan energi yang cukup tinggi, yakni masing-masing sebesar 1261.81 kkal dan 1273.81 kkal per resep. Kedua varian menggunakan bahan utama nabati sebagai sumber protein, yakni jamur tiram dan nangka muda, serta didukung oleh bahan pendamping seperti tepung tapioka, tepung terigu, dan minyak. Kandungan lemak yang tinggi pada kedua resep sebagian besar berasal dari penggunaan minyak wijen dan minyak bawang. Kandungan lemak pada Nangka muda dan jamur tiram relatif sama yakni sekitar 43.24 dan 43.84 gram, sehingga keduanya memiliki kandungan lemak yang cukup mirip.

Perhitungan Biaya Pembuatan Dimsum Eksperimen dan Dimsum Pembandingan

Biaya adalah uang yang dikeluarkan atau nilai yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang bermanfaat di masa depan, atau yang memberikan manfaat lebih dari satu periode akuntansi (Jannah, 2018). Sementara itu, Mulyadi (2018) menjelaskan bahwa biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Berdasarkan penjelasan tersebut, dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan pengeluaran atau nilai yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa yang memiliki manfaat jangka panjang. Dalam konteks pembuatan Dimsum, biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang diperlukan untuk mengolah bahan-bahan, termasuk penggunaan Nangka Muda.

Tabel 11. Total Biaya Pembuatan Dimsum Eksperimen Dengan Dimsum Pembandingan

Dimsum Eksperimen		Dimsum pembandingan	
Nama	Harga (Rp)	Nama	Harga (Rp)
Dimsum per porsi	Rp 1.767	Dimsum per porsi	Rp 2.187

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Berdasarkan analisis harga antara dimsum eksperimen dan dimsum pembanding, dapat disimpulkan bahwa dimsum eksperimen memiliki harga yang lebih rendah, yaitu Rp 1.767 per porsi, sementara dimsum pembanding seharga Rp 2.187 per porsi, dengan selisih biaya sebesar Rp 420.

Simpulan

Berdasarkan hasil eksperimen yang telah dibuat dan berdasarkan data yang telah diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan data yang telah diperoleh panelis yang dipilih adalah 40 orang yang terdiri dari 15 orang panelis terlatih dan 25 orang panelis tidak terlatih. Para panelis menilai cita rasa dari produk dimsum eksperimen dan dimsum pembanding. Pada panelis gabungan terhadap dimsum eksperimen didapat total skor 696 point dengan nilai rata-rata 4,34. Sedangkan pada produk dimsum pembanding di dapat total skor 657 point dengan nilai rata-rata 4,10 yang berarti Dimsum Eksperimen (Nangka muda) lebih disukai dan di terima oleh konsumen.
2. Kandungan gizi pada dimsum eksperimen dengan dimsum pembanding memiliki kandungan energi yang cukup tinggi, masing- masing 1261.81 kkal dan 1273.81 kkal per resep. Kedua varian ini menggunakan bahan nabati sebagai sumber protein utama, yaitu jamur tiram dan nangka muda, serta bahan pendukung seperti tepung tapioka, tepung terigu, dan minyak. Kandungan lemak yang tinggi pada kedua resep sebagian besar berasal dari penggunaan minyak wijen dan minyak bawang. Sementara itu, kandungan lemak pada keduanya relatif sama, sekitar 5,21 gram.
3. Biaya produksi dimsum eksperimen dan dimsum pembanding adalah memiliki biaya produksi sebesar Rp 1.767 per porsi, sedangkan dimsum pembanding memiliki biaya produksi yang lebih tinggi, yaitu Rp 2.187 per porsi. Selisih biaya produksi antara kedua varian ini mencapai Rp 420, yang menunjukkan bahwa dimsum eksperimen lebih ekonomis dalam hal biaya produksi.
4. Dimsum eksperimen memiliki keunggulan dalam hal aroma, rasa, tekstur, meskipun kedua produk memiliki kandungan energi yang cukup tinggi, biaya produksi dimsum eksperimen lebih murah Rp 420 dari pada produk pembanding. Hal ini menegaskan bahwa dimsum Nangka muda memiliki daya tarik tersendiri dari segi cita rasa dan biaya produksi yang murah.

Daftar Pustaka

- AhliGiziID. (2018). *Nangka Muda, Segar*. Nilai Gizi.Com. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/512/nilai-kandungan-gizi-nangka-muda-segar>
- Andoko dan Parjimo. (2020). Jamur tiram sebagai olahan daging. Universitas Riau. Riau
- Gidant, R., Syafitri, Y., Lianti, L., & Ruenda, O. (2024). *Analisis Cemaran Mikrobiologi Dan Karakteristik*. 3(2), 54–67. <https://doi.org/10.35472/cfst.v3i2.1935>

- Handayani, N. (2016). Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan. *Jurnal Warta Edisi : 47, 47(1)*, 1–12.
- Jannah, Mukhlisotul. (2018). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Tingkat Penjualan Terhadap Laba Kotor. Banten. UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
- Khairun Nisa, T. (2013). *Food Science and Culinary Education Journal Pengaruh Substitusi Nangka Muda (Artocarpus Heterophyllus Lmk) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam*. 2(1), 63–70.
- Lina, D. S., Noor, T., Nugraheni, T. L., & Muhammad, D. J. (2018). Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima Anak Sekolah Di SD Teladan Yogyakarta. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Made, I., Setiawan, A., & Mahendra, W. E. (2024). Pemanfaatan Nangka Muda sebagai Bahan Pengganti Daging dalam Pembuatan Sempol Ayam Utilization of Young Jackfruit as A Substitute for Meat in the Production of Chicken Sempol. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 03(3), 378–386.
- Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: UPP STIM YKPN
- Putri, R. D., & Arifin, A. C. (2022). Inovasi Produk Basic Sauce Demi-Glace Vegetarian. *Bogor Hospitality Journal*, 6 (1). <https://doi.org/10.55882/bhj.v6i1.32>
- Qamariah, Nurul., Handayani, Rezqi., Mahendra, A I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*. Vol 7(2), 124-151.
- Rahayu, W. M. (2020). Hand Out Uji Inderawi. Universitas Ahmad Dahlan, 1–29. <https://eprints.uad.ac.id/30580/1/Rahayu - Handout Matakuliah Uji Inderawi.pdf>
- Rahmawati, N. (2023). Pelatihan Diversifikasi Olahan Daging Ayam Menjadi Dimsum Pada Civitas Akademika Universitas Islam Kadiri. *Jurnal ABDIRAJA*, 6(2), 69–74. <https://doi.org/10.24929/adr.v6i2.2733>
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta.
- Suja I Wayan, D. (2019). Pelatihan Pembuatan Masakan Vegetarian Khas Bali. *Jurnal Widya Laksana*, 8(Vol 8, No 1 (2019)), 6–12.
- Supplier Dimsum Indonesia. (2025). *Sejarah Dimsum di Indonesia: Jejak Budaya Kuliner Dari Zaman Nusantara. Supplier Dimsum Indonesia*. <https://supplierdimsumindonesia.com/artikel-seputar-dimsum/sejarah-dimsum-di-indonesia/>
- USDA. 2018. Sugar – Apples, (sweetsop), raw. National Agricultural Library. USA.
- Violalita, F., Rivian Muhammad, Evawati, dan Roza Irwan. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Dimsum Jamur Tiram. Project Report. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. <http://repository.pppn.ac.id/id/eprint/1992>